

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1 S T ①②⑤	2 S T ①⑤	3 S T ①②⑤	4 S T ①⑤	5 S T ①②
6 U V ①②	7 U V ①⑤	8 U V ①②⑤	9 U V ①⑤	10 U V ①②⑤	11 U V ①⑤	12 U V ①②
13 W X ①②	14 W X ①⑤	15 W X ①②⑤	16 W X ①⑤	17 W X ①②⑤	18 W X ①⑤	19 W X ①②
20 A B ①②	21 A B ①⑤	22 A B ①②⑤	23 A B ①②	24 A B ①②⑤	25 A B ①⑤	26 A B ①②
27 A B ①②	28 A B ①⑤	29 A B ①⑤	30 A B ①②	31 スクール休講日	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880	

都合により開催していない場合がございます。ご了承くださいませ。 時間帯：①11：00～②13：00～③15：00～④17：00～⑤19：00～



S

- ・油淋鶏（ユーリンチー）
- ・焼売（シュウマイ）
- ・マンゴープリン



T

- ・アジの蒲焼
- ・揚げ出し豆腐
- ・即席お漬物
- ・スイートポテト



U

- ・ビーフストロガノフ
- ・バターライス
- ・ジャガイモのポターージュ
- ・プチトマトのコンポート



V

- ・親子丼
- ・海老しんじょうのすまし汁
- ・葛きり



W

- ・アサリとエビのフォー
- ・エビのマヨネーズソース
- ・エッグタルト



X

- ・彩り弁当
- ・いちご大福



A

- ・肉だんごの甘酢あんかけ
- ・カニとチンゲン菜のとろみスープ
- ・簡単！杏仁豆腐



B

- ・簡単手作りナムルのビビンバ
- ・わかめスープ
- ・きゅうりの即席キムチ
- ・烏龍茶ゼリー