

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

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



- C**
- ・鶏と魚介のパエリア
  - ・焼き野菜のサラダ
  - ・バルサミコドレッシング
  - ・ブルドネージュ



- D**
- ・圧力鍋で作るイカ飯
  - ・ほうれん草のお浸し
  - ・あさりのお吸い物
  - ・プチどら焼き