

| SUN | MON | TUE | WED | THU | FRI | SAT |
|------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|--|------------------|
| | | | | | 1 | 2 |
| 3 | 4 | 5 E包2 F ①⑤ | 6 E包2 F ①⑤ | 7 E包2 F ①⑤ | 8 E包2 F ①⑤ | 9 E包2 F ①② |
| 10 G揚 H ①② | 11 G揚 H ① | 12 G揚 H ①⑤ | 13 G揚 H ①⑤ | 14 G揚 H ①⑤ | 15 G揚 H ①⑤ | 16 G揚 H ①② |
| 17 | 18 I J ①⑤ | 19 I J ①⑤ | 20 I J ①⑤ | 21 I J ①⑤ | 22 I J ①⑤ | 23 |
| 24 K L ①② | 25 K L ①⑤ | 26 K L ①⑤ | 27 K L ①⑤ | 28 K L ①⑤ | 29 K L ①⑤ | 30 |
| 31 M蒸 N ①② | | | | | Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL 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。

①11:00~ ②13:30~ ③16:00~ ⑤19:00~



包丁使いPart2 飾り切り

- ・飾り切り 7種
- 煮物(梅にんじん・椎茸・花れんこん) / 菊花大根 / もろきゅう(切り違い) / ねじりかまぼこ / 関西風雑煮(六方むぎ・松葉柚子) / フルーツカップ



F

- ・いわしの香梅煮
- ・つみれ汁
- ・さつま芋の金つば



揚げ物

- ・三種の衣の鶏からあげ
- ・野菜の揚げ浸し
- ・トマト寒天



H

- ・ポークソテー トマトソース掛け
- ・ポテトサラダ
- ・ほうれん草ときのこのキッシュ
- ・フルーツヨーグルト



I

- ・ぶり大根
- ・ささみときゅうりの梅和え
- ・みたらし団子



J

- ・ミラノ風カツレツ
- ・ほうれん草のソテーとマッシュポテト
- ・簡単ミルフィーユ



K

- ・いなり寿司
- ・巻き寿司
- ・赤だし
- ・水ようかん



L

- ・天津飯
- ・春巻き
- ・杏ゼリー



蒸し物

- ・蒸し野菜
- バーニャカウダソース、ハニーマスタードソース
- ・アクアパッツァ
- ・チーズ蒸しパン



N

- ・ナシゴレン
- ・生春巻き
- ・ココナッツぜんざい