

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL			お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880			
				1 E包2 F ①⑤	2 E包2 F ①⑤	3 E包2 F ①②
4 G揚 H ①②	5 G揚 H ①⑤	6 G揚 H ①⑤	7 G揚 H ①⑤	8 G揚 H ①⑤	9 G揚 H ①⑤	10 G揚 H ①②
11 I J ①②	12 I J ①⑤	13 I J ①⑤	14 I J ①⑤	15 I J ①⑤	16 I J ①⑤	17 I J ①②
18 K L ①②	19 K L ①⑤	20 K L ①⑤	21 K L ①⑤	22 K L ①⑤	23 K L ⑤	24 K L ①②
25 M蒸 N ①②	26 M蒸 N ①⑤	27 M蒸 N ①⑤	28 M蒸 N ①⑤	29 M蒸 N ①②	30 M蒸 N ①⑤	

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