

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 A B ①⑤	2 A B ①⑤	3 A B ①②	4 A B ①⑤	5 A B ①②
6 C D ①②	7 C D ①⑤	8 C D ①⑤	9 C D ①⑤	10 C D ①⑤	11 C D ①⑤	12 C D ①②
13 E F ①②	14 E F ①⑤	15 E F ①⑤	16 E F ①⑤	17 E F ①⑤	18 E F ①⑤	19 E F ①②
20 G揚 H ①②	21 G揚 H ①⑤	22 G揚 H ①⑤	23 G揚 H ①②	24 G揚 H ①⑤	25 G揚 H ①⑤	26 G揚 H ①②
27 I J ①②	28 I J ①⑤	29 I J ①⑤	30 I J ①⑤	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~



A

- ・酢豚
- ・かに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
- ・ほうじ茶ゼリー



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
- ・プチドラ焼き



E

- ・ミックスピザ
- ・クラムチャウダー
- ・コーヒーゼリー



F

- ・ちらし寿司
- ・かきたま汁
- ・みたらし豆乳プリン



揚げ物

- ・コロッケ
- ・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