

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 C D ①⑤	2 C D ①⑤	3 C D ①②	4 C D ①②	5 C D ①②	6 C D ①②
7 E F ①②	8 E F ①⑤	9 E F ①⑤	10 E F ①⑤	11 E F ①⑤	12 E F ①⑤	13 E F ①②
14 G揚 H ①②	15 G揚 H ①⑤	16 G揚 H ①⑤	17 G揚 H ①⑤	18 G揚 H ①⑤	19 G揚 H ①⑤	20 G揚 H ①②
21 I J ①②	22 I J ①⑤	23 I J ①⑤	24 I J ①⑤	25 I J ①⑤	26 I J ①⑤	27 I J ①②
28 K L ①②	29 K L ①⑤	30 K L ①⑤	31 K L 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~



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



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



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