

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880			1	2	3 ★1dayレッスンb①
4	5	6	7	8 ★1dayレッスンa①	9	10 ■カフェ 10:00～
11	12 ■イタリアン①	13	14	15 ★オーガニックa①	16	17 ★オーガニックa 10:00～
18	19	20	21	22	23 ★1dayレッスンa③	24 ★1dayレッスンa①
25 ■日本料理①	26	27	28 ★1dayレッスンb①	29 ★1dayレッスンb①	30	

会 会員様    ビ ビジター様    フリーセレクトチケット、プレゼントチケット  
トライアルチェンジが使えます。    時間帯： ①11:00-13:30    ②15:00-17:30    ③19:00-21:30



日本料理 卜部 吉恵 先生

『簡単なおごちそう』

- ・和風ローストビーフ
- ・ポトフ
- ・春の胡麻和え

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)



オーガニックa 吉田 より子 先生

『華らぎ割包(クワパオ)』

- ・割包
- ・チキンダック
- ・青椒肉絲
- ・海老チリ
- ・ホタルイカのペペロンチーノ
- ・ブルーベリー杏仁
- ・ストロベリーモクテル

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)



イタリアン 福田 庸平 先生

『魚介を使った春メニュー』

- ・イワシのペッカフィーコ
- ・鯛と菜の花のオイルパスタ
- ・イチゴのグラスケーキ

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)



1dayレッスンa 井手 美加 先生

『春の食材で簡単！おうちフレンチフルコース』

- ・ナスのキャビアパイ
- ・カブのハニーマスタードマリネ
- ・ホウチンのフリソ
- ・キノコと豚肉のポービエット
- ・春野菜のリゾーニ
- ・ミニレモンケーキ ※お持ち帰り：3個

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)



カフェ 丸山 卓 先生

『おうちで楽しむ簡単、スペインバルメニュー』

- ・ピンチョス三種(カプレーゼ・ピンチョス、ホタルイカと菜の花のブルスケッタ、タコのガリシア風)
- ・トルティージャ(スペイン風オムレット)
- ・シラスと白ネギのアヒージョ
- ・クレマカタラーナ(スペイン風クリームブリュレ)

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)



1dayレッスンb 川口 佐知己 先生

『定番のチーズケーキと焼き菓子』

- ・フランボワーズのチーズテリーヌ
- ※お持ち帰り：パウンドケーキ型18cm1台
- ・ラングドシャサンド三種(チョコレート、ホワイトチョコレート、フランボワーズジャム)
- ※お持ち帰り：約10枚

会 ☎ or 5,600円 (税込6,160円)    ビ 6,500円 (税込7,150円)