

6月 あじ&あさり

まずはアジ&アサリをマスター！
定番！アジフライ
アジの南蛮漬け
アサリと春野菜の白ワイン蒸し
アサリのピリ辛チゲ
懐かしのフルーツ白玉



料金 5800円
料金を頂いてから本予約
キャンセルは1週間前
鯛講座は+500円

7月 さば

サバを食べつくす！
サバの味噌煮
スパイシー和風サバカレー
サバと夏野菜の梅酢焼き浸し
サバフレークでポテサラ
ヨーグルトムース
MIXベリーソース

8月 いわし

庶民の味方、イワシをマスター！
イワシのチーズ&梅フライ
具たくさんイワシつみれ汁
エビとキノコの塩味炒め
海老アボカドサラダ
ふるふるオレンジゼリー

9月 さんま

秋の味覚、サンマ！
サンマとゴボウの七味棒竜田
香味たっぷり塩サンマ混ぜご飯
カリカリジャコのチョレギサラダ
サンマー素麺
白ゴマブラマンジェ
あずきソース