

3月の予定表

		10:30	14:00	15:00	19:00	19:30
6	水					
7	木	魚				魚
8	金				魚	
9	土	魚		魚		
10	日	魚	魚			
13	水	毎			毎	
14	木	毎				毎
15	金				毎	
16	土	毎		毎		
17	日	毎	毎			


		10:30	14:00	15:00	19:00	19:30
20	水	テ			テ	
21	木	テ	テ			
22	金				テ	
23	土	テ		テ		
24	日	テ	テ			
27	水	覚			覚	
28	木	覚				覚
29	金				覚	
30	土	覚		覚		
31	日	覚	覚			

3月21日(木)は祭日の日程で開講します。

プレミアムレッスン

各自でさばく！ お魚講座

松かさ揚げ 彩り野菜添え
西京焼き
茶葉で燻製
鯛とキノコの酒蒸し
鯛めし茶漬け



受講される場合は別途で料金をお支払い下さい。

毎日の家庭料理

豚肉の生姜焼き
土鍋で筍ご飯
菜の花のピーナッツ和え
出汁から取ります。
油揚げとワカメの味噌汁
食材の保存・取り扱いの説明

サンドウィッチカフェ

生ハムとパプリカ&
サルサソースのぶちサンド
フレンチ・ニソワーズぶちサンド
サーモンとじゃがのトルティーノ
いちごのモンブラン
カフェ・ブラジレニョ

覚えておきたい料理

ちらし寿司
鯛と野菜の南蛮漬け
茶碗蒸し
海老しんじょう椀
関東風 桜餅

4月の予定表

		10:30	14:00	15:00	19:00	19:30
3	水					
4	木	魚				魚
5	金				魚	
6	土	魚		魚		
7	日	魚	魚			
10	水	毎			毎	
11	木	毎				毎
12	金				毎	
13	土	毎		毎		
14	日	毎	毎			

		10:30	14:00	15:00	19:00	19:30
17	水	テ			テ	
18	木	テ				テ
19	金				テ	
20	土	テ		テ		
21	日	テ	テ			
24	水	覚			覚	
25	木	覚				覚
26	金				覚	
27	土	覚		覚		
28	日	覚	覚			



メニュー



空き状況




予約登録

プレミアムレッスン

各自でさばく！ お魚講座

鯛とトマトのハーブパン粉焼き
鯛と茄子の肉味噌風
鯛と根菜の黒酢炒め
鯛と卵のチリソース
カボチャプリン



受講される場合は別途で料金をお支払い下さい。

毎日の家庭料理

コロケ・パンプキン
プチプチ明太焼きうどん
コンソメのオニオングラタンスープ
マヨのポテトサラダ
食材の保存・取り扱いの説明

フィンガーFoodでおもてなし

白身魚のリエット バケット添え
生春巻き
シシャモのパイ包み焼き
海老とブロッコリー
スプーン・プチロコモコ
たご焼き器でベビーカステラ

覚えておきたい料理

玉子とチーズのチリソース
じゅわっと！ 中華おこげ
ホイコーロー
豆腐とワカメのとろとろな汁物
リンゴのパススウ