

2021年 《魚さばき料理Ⅳ》

魚の下処理やさばけるようになりたい方の為のコースです。 ほぼ毎回お一人 1尾さばきますので、確実に上達します。自分でさばいた魚をおいしくお料理できるとカッコいいですよ！

★月1回 ￥6,000

★6か月コース(6回) ￥30,000

【税別】

1月



白身魚の長芋蒸し



白菜のごま辛子和え



豚ヒレ肉の梅チーズかつ



いちご雪見大福

2月



タイ風さつま揚げ



レッドカレー



焼きなすのイタリアンサラダ



ゴマ白玉と死木のココナツミルク

3月



鯛の加パッパ



鯛のイタリアンサラダ



春野菜の豆乳クリームシチュー



いちごミルクプリン

4月



白身魚の甘酢あんかけ



チゲン菜と卵のスープ



中華風たけのこご飯



パスタと魚のフラン

5月



あじフライのフルツトマトソース



イタリアンロールチキン



きのこのピラフ



アボガドとリンゴの冷たいスープ

6月



白身魚の香味南蛮



ダックルビ



韓国風のり巻



豆乳プリン黒みつプリン

7月



鮎の塩焼き



牛しゃぶサラダ



桜エビと緑茶のかき揚げ茶漬



柚子ゼリー

8月



いかめし



てっかサラダ



小芋の柚子味噌煮



梅ひじきふりかけ

9月



いわしの蒲焼き



揚げ出し明太豆腐



八品目つくね汁



栗蒸しようかん

10月



さくさくさんまの揚げ煮



チヂミ



豆乳のチゲスープ



ゴマ団子

11月



オイスターコキール



鴨ボールと蕪のソムリエ仕立て

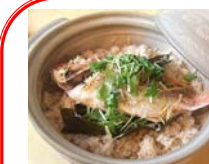


たこのイタリアンピラフ



スイートポテトのシケキ

12月



鯛めし



筑前煮



ソムリエの挟み揚げ



栗と加チーノのクリームプリン