

2021年《家庭料理Ⅳ》

定番のお料理の他、もっと色々なお料理が作れるようになりたい方の為のコースです。簡単で美味しいデザートなど、レパートリーが増え、毎月季節感あふれるお料理が学べますよ。

★月1回 ￥6,000

★6か月コース(6回) ￥30,000

【税別】

1月



ぶり大根



加じゃこ梅揚げだし



牛肉と水菜の
焼きしゃぶ



ほうれん草としめじの
くるみ和え

2月



鶏の香草焼き



カリフラワーの加サラダ*



まぐろとアボカドの加カツオ* ミルキープリン



3月



黒酢油淋鶏



チゲ風スープ



高菜チャーハン



とろとろ杏仁豆腐

4月



甘エビのふわとろ
シューマイ



五目豆



かつおの手こね寿司



小豆いちごムース

5月



とろとろオムライス



エビのオリブ オイルマリネ



トマトのコンポート



カフェゼリー

6月



和風ごまバーグ



夏野菜の揚げ煮



帆立ご飯



豆腐白玉の抹茶あんみつ

7月



ホイコーロー



冬瓜のスープ



中華くらげ



コナツ風味のマゴアブリ

8月



なすとトマトチーズのトマト煮



ゆめ卵のホタテジュ



魚介のジュハベサラダ*



パインアップルのグラニテ

9月



入アリの香酢風味



生春巻き



ナシゴレン



ブルーベリーの加タード
ヨーグルトアイス

10月



かにクリームコロッケ



水菜ときこのこのサガ



トマトのホタテジュ



かぼちゃプリン

11月



チキン南蛮



中華六菜サラダ



帆立の豆乳茶碗蒸し



キャロットアップルポテト

12月



ミートローフ



キャベツのホタテジュ



パプリカとグレープフルーツのマリネ



ティラミス風トライフル