

2022 家庭料理 V

もっと色んなお料理が作れるようになりたい方、レパートリーをふやしたい方の為の 簡単で美味しい家庭のメニュー中心のコースです。 毎月に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) ¥36,000⇒**¥30,000** ※作り方DVD 別途1枚¥500 **【税別】**

1月



ビーフシチュー



温野菜のイタリアサラダ



きのこのピザ



りんごの白ワイン煮

2月



ぶりの照り焼き
わさびとろろソース



太巻き寿司



れんこんとひじきの
シャキシャキサラダ



パプリカいちご大福

3月



和風石焼きビビンバ



鶏ごぼう南蛮



豆腐と水菜のサラダ



ほうじ茶ゼリー

4月



ブレイズパスタの
 seafood クリームソース



ホテルイカのペンネ



オニオングラタンソース



キャラメルりんごの
クリームリゾット

5月



なすのミートグラタン



帆立ときこのリゾット



春野菜のイタリアサラダ



はちみつプリン

6月



小籠包



チャブチェ



海老のマヨネーズ和え



マンゴーのコンパッサ杏仁

7月



五目つけ麺



トマトの中華マリネ



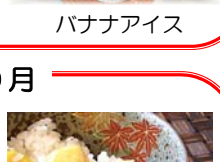
グリルチャーシュー



半熟煮卵



手羽中の七味焼



バナナアイス

8月



トルティーヤ



タコス



カルサース



タコライス



ガスパチョ



豆乳ブラマンゾ マンゴーソース

9月



ガーリックカツ



味噌ロールシューマイ

磯巻きツナ卵



かぼちゃの
カレー煮



お花の海苔巻
おにぎり



バラの花の
アップルパイ

お弁当
メニュー

10月



とろとろすじこんおみツ



栗おこわ



豚汁



抹茶ティラミス

11月



ラザニア



魚介とフルーツのマリネ



野菜の豆乳スープ仕立て



ショコラプリン

12月



牛肉のパイ包み焼き



ポタージュスープ
仕立て



たことキノコのマリネ



パルメーザンのパanna cotta