2023 年《家庭料理 Ⅵ》

定番のお料理の他、もっと色ん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、月毎に季節感あふれるお料理が学べますよ。

★月１回　￥6,600　　★６か月ｺｰｽ（６回）　￥39,600⇒￥36,000　【税込】

１月

揚げ鶏の黒酢ｿｰｽ

かぶとトマトの冷菜

中華風炊き込みご飯

ティラミスムース

２月

和風山菜ビビンバ

ひじきと湯葉の
柚子ポン酢

大根のそぼろ煮

甘酒ﾌﾞﾗﾏﾝｼﾞｪ

３月

スモークチキン

かぼちゃのｸﾞﾗﾀﾝﾋﾟｻﾞ

コブサラダ

フレンチトースト

４月

豚バラのはちみつ煮

五目ごま味噌サラダ

ｾﾛﾘの浅漬

たけのこご飯

桜どら焼き

５月

黒酢酢豚

蒸し春巻き

海鮮アボカドサラダ

柚子ﾖｰｸﾞﾙﾄｾﾞﾘｰ

６月

プルコギ

エビ団子と春雨ｽｰﾌﾟ

たこの薬味ソース

ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰのﾚｱﾁｰｽﾞ

７月

ﾊﾞﾀｰﾁｷﾝｶﾚｰ

ﾏﾝｺﾞｰｼﾞｭﾚの
ｼｰﾌｰﾄﾞｶｸﾃﾙ

ﾁｰｽﾞﾅﾝ

ｱﾎﾞｶﾄﾞとｺｺﾅｯﾂのｽｰﾌﾟ

ﾏﾝｺﾞｰﾖｰﾌﾙﾄｼｬｰﾍﾞｯﾄ

８月

マーボーなす

北京ﾀﾞｯｸ風ﾁｷﾝ

花巻

中華風卵の蒸しｽｰﾌﾟ

抹茶小豆ﾌﾟﾘﾝ

９月

さんまのｺﾁｭｼﾞｬﾝ煮

いかくんとｾﾛﾘのｻﾗﾀﾞ

ひと口揚げﾜﾝﾀﾝﾒﾝ

牛肉と大根のｸｯﾊﾟ

すだちｾﾞﾘｰ

１０月

海老カツ

明太カルボナーラ

ｷｬﾍﾞﾂとﾂﾅのｽｰﾌﾟ

ｷｬﾗﾒﾙﾎﾟﾃﾄﾊﾟｲ

１１月

ふわふわつくね
ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞのおろし煮

ごぼうのｽﾃｨｯｸ揚げ

明石焼き風月見明太焼き

ごまだれ
みたらし団子

１２月

牛肉のかぼちゃ包み
赤ワインソース

牡蠣のｵｰﾛﾗｿｰｽ

ﾉﾙﾏﾝﾃﾞｨ風スープ

ﾊﾟﾝﾅｺｯﾀﾜｲﾝﾍﾞﾘｰｼﾞｭﾚ

KURITA COOKING SALON