

2017年 家庭料理VII

ビギナーコース修了の方、もっと色んなお料理が作れるようになりたい方の為の ちょっとステップアップしたコースです。 月毎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 ¥36,000 (家庭料理コース作り方 DVD6枚付き)

☆月2回 ¥10,000 《魚をさばく》家庭料理と月2回 ☆月2回6か月コース¥60,000 (家庭料理&魚 DVD12枚付き)

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



マスカルポーネムース

2月



和風山菜ピビンバ



ひじきと湯葉の
柚子ポン酢



大根のそぼろ煮



甘酒アラッヱ

3月



スモークチキン



かぼちゃのグラタール



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



たけのこご飯



桜どら焼き

5月



黒酢豚



蒸し春巻き



海鮮アボカドサラダ



柚子ヨーグルトゼリー

6月



ブルコギ



エビ団子と春雨スープ



たこの薬味ソース



ブルーリーのレアチーズ

7月



バターチキンカレー



マンゴーゼリーの
ソフトカテル



チーズカク



マンゴーヨーグルトシャーベット

8月



マーボーなす



北京ダック風丼



中華風卵の蒸しスープ



花巻

抹茶小豆プリン

9月



さんまのチヂミヤク



いかくんと刻みのサラダ



牛肉と大根のクッパ



すだちゼリー

10月



海老カツ



明太カルボナーラ



キャベツとツナのスープ



キャラメルトートパイ

11月



ふわふわつくね
ハバグのおろし煮



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



牡蠣のオーソソース



ルマティ風スープ



パンコクワインパリーゼ