

12月の時間割 (※メニューは変更になることがあります)

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
25 (注意!) 12月の メニュー→	26 13:30 A 18:30 A 12月メニュー→	27 プレミアムレッスン 11:00 ~ 19:00 A	28 11:00 A 19:15 A 12月メニュー	29	30 11:00 A 14:00 E 12月メニュー	1 11:00 A 14:00 E 18:00 A
2	3 13:30 B 18:30 B	4 11:30 B 19:00 B	5 11:00 B 19:15 B	6	7 11:00 B 14:00 E	8 11:00 B 18:00 B
9	10 13:30 C 18:30 C	11 11:30 C 19:00 C	12 11:00 C 19:15 C	13	14 11:00 C 婚活イベント 17:30~	15 11:00 C 14:00 E 18:00 C
16	17 13:30 D 18:30 D	18 11:30 D 19:00 D	19 11:00 D 19:15 D	20	21 11:00 D 14:00 E	22 11:00 D 14:00 E 18:00 D
23	24 11:00 E	25	26	27	28	29

- A**・基本の筑前煮
- ・海老の湯葉巻き揚げ
 - ・ほうれん草ときのこの焼き浸し
 - ・鮭の粕汁

【和食の基本技術の会～煮物の基本～】

おせち・おもてなし・お弁当にも使える人気メニュー
「筑前煮」煮物の基本を覚えて、美味しい煮物の作り方を覚えられます。
「湯葉巻き揚げ」ヘルシー食材のゆばで海老を巻いた一品。湯葉は家でも豆乳で作れますよ♪
「焼き浸し」焼いて香りを出した季節の野菜を、だしでさっと煮たもの。色々な野菜で作れます。

- B**・チキン南蛮
- ・栗きんとん
 - ・蓮根のサーモンサンド
 - ・海老銀杏
 - ・お雑煮～金沢風～
 - ・大好評の黒豆(作り方の説明&試食)

【和食の技術。無形文化遺産。おせちの事わかりますか?】

おせち料理は、年の初めに食べる特別な料理。1品1品に様々な意味が込められています。
「おせちの意味がわからない」
「手作りしてみたいけど作り方がわからない」方など好評の「おせち」4品と、金沢のお雑煮を作っていただきます！
「田作り・うに卵」のレシピもおまけでプレゼント♪

- C**・チキンの赤ワイン煮込み
- ・クリスマスリースサラダ
 - ・オニオングラタンスープ
 - ・ココナッツのブランマンジェ

【ばえる!! Xmas スペシャルメニュー】

クリスマスには是非フレンチの代表格！
「チキンの赤ワイン煮込み」。赤ワインがあれば、あとは家にある材料で手軽に作れるスピードメニュー。
「スープ」時短で作る、あめ色玉ねぎを使った自然の甘みが美味しい大好評のごちそうスープ♪
「ブランマンジェ」ココナッツミルクを使った、「白い食べ物」です。

- D**・リクエストメニュー♪ラザニア(予定) new
- ・うにのババロア～手作り和風ジュレがけ～
 - ・生ハムとチーズのヨーグルトサラダ(予定) new
 - ・メープルフレンチトースト(予定) new
 - ・料理が生まれ変わる魔法の万能ソース(教室特製です♪サンプルプレゼント)

【パーティーメニューの会】

「ラザニア」おうちで簡単につくれるように試作中!! お楽しみに♪
「ババロア」おしゃれなお店で出てくる前菜です。ババロアの上に、手作り和風ジュレをかけます。
「フレンチトースト」すぐに出来る! バゲットを使ったフレンチトーストです。
「万能ソース」パスタ・リゾット・炒め物・あらゆるソースなど魔法のソースを少し入れるだけでお店の味に♪ そんな教室特製魔法のソースの、サンプルプレゼントいたします。

e ブッシュ・ド・ノエル Xmas

【クリスマスケーキの定番】～1人1本作ります～
フランス生まれのクリスマスケーキの永遠定番! あの〇〇〇の木の「ブッシュ・ド・ノエル」です。
ティラミスでよく使われる「マスカルポーネチーズ」を使ったクリームを巻き、マロンクリームを塗って、Xmasな飾り付けをします♪
かわいい箱に入れて、そのままお持ち帰り♪
お持ち帰り用の袋をご用意をお願いします。
「買うより習った方がお得ですよ(°_°)」

【年末年始休業のお知らせ】

誠に勝手ながら、2019年12月25日(水)～2020年1月6日(月)まで お休みとさせていただきます。
上記期間中は、お電話でのお問い合わせが受付できません。
また、メールでのお問い合わせについても、返信までにお時間を頂戴いたしますこと、予めご了承くださいませようよろしくお願い申し上げます。**LINE はすぐ返信できます(´_`)**

中国料理の名店

PC・スマホで簡単ネット予約!!



ネット予約・空き状況の確認はこちら



桃花片

■1日限りのプレミアムレッスン開催 11月27日(水)11時~14時頃(予定)

野々市の人気中国料理店「桃花片」。オーナーシェフの小川さんを招いて料理教室を開催いたします。

■メニュー予定 麻婆豆腐零式・天津飯・春巻き

気さくな小川シェフによるデモンストレーションを見学後、分担作業で実習していただきます。実習中は愉快的なシェフと中田が各テーブルを見てまいりますので、初心者の方でも安心!

●参加費 5,000円

開催場所 中田料理学園

当日料理教室でのお支払いとなります。

※前々日の15時からレッスン料の50%、当日は100%のキャンセル料金ががかかりますので、ご注意下さい。

料理教室 中田料理学園

金沢駅から徒歩3分 金沢市此花町4-13