

12月の時間割 (※メニュー・時間割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
30	1 13:30 A 18:30 A	2 11:30 A 19:00 A	3	4 11:00 A	5 11:00 A	6 11:00 A
7	8 13:30 B 18:30 B	9 11:30 B 19:00 B	10	11 11:00 B	12 11:00 B 15:00 e	13 11:00 B 15:00 e
14	15 13:30 C 18:30 C	16 11:30 C 19:00 C	17	18 11:00 C	19 11:00 C	20 11:00 C
21	22 13:30 D 18:30 D	23 11:30 D 19:00 D	24 11:00 e	25 11:00 D	26 11:00 D 大掃除	27 今年も1年 ありがとうございました！

A 絶品！とろける能登豚の角煮 **人気!**

- ・半熟煮卵 **new**
- ・かにのみぞれ豆腐
- ・もちもち大根餅
- ・切り方の説明・練習

【人気 best3！絶品。秘密の角煮】

「角煮」当教室の**人気Best3**に入る**絶品レシピ**。

こんなおいしい角煮食べたことがない！

と受講生に毎回大好評です。

「みぞれ豆腐」大根おろしの入った、おいしいみぞれあんを豆腐にかけて仕上げます。大根のビタミンCで免疫アップ！

「大根もち」干切りの練習をします。

外はサクッ、中はふわモチで最高の食感が楽しめます。

子供のおやつにもいいですよ♪

B 低温調理のローストビーフ **人気!**

- ・紅白の菊花かぶ
- ・海老の子宝焼き
- ・えびす(べろべろ)
- ・金沢のお雑煮
- ・絶品手作り黒豆の試食、レシピ付 **人気!**

【知らないと恥ずかしい！おせちの基本】

おせち料理は、年の初めに食べる特別な料理。

1品1品に様々な願いが込められています。

「今後に備えて、覚えておくと安心ですよ。」

5品作っていただきます！

大好評の黒豆の作り方・レシピ付きです。

C DX！本格パエリア **人気!**

- ・きのこのパイ包みクリームスープ
- ・ミモザサラダ
- ・チョコフォンデュ

【クリスマススペシャルメニュー】

「パエリア」スペインを代表する、世界的に大人気の料理。

市場で仕入れた豪華海鮮食材を使い、フライパンで作ります！

「パイ包み」お店で出てくるあのスープです♪

「ミモザサラダ」ミモザの花が咲いたようなかわいいうサラダ。

Xmas が近いので豪華に仕上げますね♪

「フォンデュ」クーベルチュールチョコレートを使った、手作りチョコソースで楽しんで下さい(´o´)

- ## **D**
- ・チーズたっぷりボロネーゼ
 - ・バーニャカウダー～絶品アンチョビクリームソース～
 - ・きのこのパルマ風
 - ・ココットスフレチーズケーキ

【イタリアンでおもてなし】

「パスタ」定番パスタ！「ソース」は冷凍OK！

ご飯にのせれば、ドリアにもなりますよ♪

「バーニャカウダー」作ってあげると、レシピを教えるとよく聞かれます(^_^;)おいしいバーニャカウダソースがあれば、野菜が驚く程食べられますね。

「パルマ風」詰め物をしたキノコのオープン焼き。トースターでも美味しく作れる、スピードメニュー！

e フレジエ Xmas **new**

【クリスマスケーキ】

～1ト1ホール作ります(15cm)～

苺が入ったフランス版ショートケーキのフレジエ。

お菓子が初めての方でも、買ったケーキみたいになるよう試作中です♪

買うご予定の方は、手作りしませんか？



*写真はイメージです。

■年末年始休講のお知らせ■

誠に勝手ながら12月27日(日)～1月4日(月)まで年末年始の休講とさせていただきます。

休み中のご予約はお手数おかけしますが、LINE・インターネット予約のいずれかをお願い致します。