

# 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
30	1 13:30 <b>A</b> 18:30 <b>A</b>	2 11:30 <b>A</b> 19:00 <b>A</b>	3 11:00 <b>A</b> 19:15 <b>A</b>	4	5 11:00 <b>A</b> 14:00 <b>e</b> 17:00 <b>A</b>	6 11:00 <b>A</b> 14:00 <b>e</b> 17:00 <b>A</b>
7	8 13:30 <b>B</b> 18:30 <b>B</b>	9 11:30 <b>B</b> 19:00 <b>B</b>	10 11:00 <b>B</b> 19:15 <b>B</b>	11	12 11:00 <b>B</b> 14:00 <b>e</b> 17:00 <b>B</b>	13 11:00 <b>B</b> 14:00 <b>e</b> 17:00 <b>B</b>
14	15 13:30 <b>C</b> 18:30 <b>C</b>	16 11:30 <b>C</b> 19:00 <b>C</b>	17 11:00 <b>C</b> 19:15 <b>C</b>	18	19 11:00 <b>C</b> 婚活イベント 17:00~	20 11:00 <b>C</b> 14:00 <b>C</b> 17:00 <b>C</b>
21	22 13:30 <b>D</b> 18:30 <b>D</b>	23 11:30 <b>e</b>	24 <b>Xmas</b> 休講日	25 11:30 <b>D</b> 19:00 <b>D</b>	26 11:00 <b>D</b> 14:00 <b>D</b> 17:00 <b>D</b>	27 11:00 <b>D</b>

## 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
- ・(ご飯・味噌汁付)

### 【ヘルシー和食400kcal～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です。湯葉は家でも簡単に作れますよ♪

「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よ。

## B

### 渡り蟹のトマトクリームパスタ

- ・うにのババロア～手作り和風ジュレがけ～
- ・きのこのハッパルソーザ(予定)
- ・秘密の万能ソース

### 【おうちで出来ちゃう飲食店のプロの味！】

「パスタ」実はスーパーでもお手頃価格で売られているワタリガニ！を使った本格パスタです。

「ババロア」イタリアンのおしゃれな前菜です。うにのムースの上に和風の手作りジュレをかけます。ある有名店の「万能ソース」教えます！すべてのパスタ・リゾットのベースや、他にも色々に使えます🍷

## 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

### 【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」を。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、あめ色玉ねぎをふんだんに使った甘味が美味しいと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

### お雑煮～金沢風～

- ・チキン南蛮・栗きんとん
- ・蓮根のサーモンサンド
- ・えびざんなん
- ・人気の黒豆(作り方の説明&試食)

### 【おせち、作れますか？】

おせち料理は、年の初めに食べる特別な料理。1品1品に様々な願いが込められています。「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」5品と金沢のお雑煮を作っていただきます！

## e

### ・ブッシュド・ノエル Xmas.ver(予定)

### 【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！「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っぽい飾り付けをします♪

### ■冬季休講のお知らせ■

誠に勝手ながら12月27日(月)～1月4日(月)は冬季休業とさせていただきます。休み中のご予約・ご連絡はお手数おかけしますがネット・メールのいずれかでお願致します。