

春のアレンジコース

アレンジコースは 毎日の食卓よりも 少し手をかけたお料理。
4月は 筍・ふき・実山椒・桜の葉と 春の香り満載の献立です。
お客様のおもてなしに・・・、 お友達の集まりに・・・、
おしゃれな和食はいかがでしょうか？

<和食> ～ メニュー ～

- *筍のスマークサーモン挟み揚げ
- *鱸の有馬焼き
- *ふきの黄身酢掛け
- *さくら御飯
- *焼き桜（関東風桜餅）



<料金> 5000円

<レッスン日時>

4月	9日(火)	11:00～
		18:00～
	10日(水)	18:00～
	14日(日)	11:00～
	15日(月)	18:00～

上記 日程以外をご希望の場合、お気軽にご相談ください。
時間の変更もご相談承ります。