

## ～ 5月のアレンジコース ～

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。  
お客様のおもてなしに・・・、 お友達の集まりに・・・、  
きちんと和食 と おしゃれな洋食 どちらも褒められる美味しさです。

- <和食メニュー> \*海老の緑揚げ (海老に空豆をまぶした贅沢な天ぷら)  
\*手こね寿司  
\*蛸とオクラの梅肉和え \*レンジで簡単 苺大福



- <レッスン日時> 5月 4日(土・祝) 11:00～  
18:00～  
7日(火) 18:00～  
8日(水) 18:00～

- <洋食メニュー> \*たこのカルパッチョ キウイのドレッシング  
\*海老とブロッコリーのリゾット  
\*牛肉のパプリカ煮 \*バナナマフィン



- <レッスン日時> 5月 14日(火) 18:00～  
16日(木) 18:00～  
17日(金) 11:00～  
19日(日) 11:00～

<料金> お一人様 1レッスン ¥5000

各回、4名まで 定員になり次第 締め切ります。

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。