

3年日本料理：柴田伸二先生(グランドサンピア八戸)



和え物 うるいと山うどのぬた和え
 煮物 竹の子と蕨の土佐煮 油揚げ 木の芽
 春のちらし寿司 蛭いか まぐろ サーモン いくら
 こごみ わらび 一寸豆 桜でんぶ 錦糸玉子 煎胡麻
 きざみのり 土佐醤油
 椀物 蛤の潮汁 三つ葉 木の芽

鰻冊 胡瓜 新生姜 煎ゴマ 土佐酢
 造り 鮪の山掛け(長芋 大葉 土佐醤油 山葵 針生姜)
 天麩羅 海老・舞茸・茄子・新玉葱・スナップエンドウ
 大根おろし・生姜おろし 天だしまは井たれ
 ごはん
 仙台味噌仕立て なめこ・油揚げ・三つ葉・粉山椒

6月24日



8月19日



9月9日



10月7日



12月2日



1月テーブルマナー講習会



3年西洋料理：蛭子長一先生(八戸フラザホテル)



6月17日

Coming
Soon!

グリルバゲット ブルゴーニュ風
oeufs brouillés ス克蘭ブルエッグ
Ragoût de porc à la hongroise (Goulasch à la hongroise)ハンガリー風シチュー グーラッシュ

骨付きもも肉の赤ワイン煮 (Coq au vin)
冷製ピーチのポタージュ
マグロのソテーと野菜のオードブル ジャルダン風

7月8日

Coming
Soon!

8月26日

Coming
Soon!

11月18日

Coming
Soon!

12月9日

Coming
Soon!

3年中国料理：和田真佳先生(青森中華 YUMiO)



6月10日

Coming
Soon!

担々麺 (タンタンメン)
翡翠香魚魷 (フェイシェイシヤンユウイ)
紋甲イカの大葉和え
芝麻球 (チーマーチュウ) 揚げ胡麻団子

猪絲烩炒飯 (チューサーホイツォーハン) 豚もも肉の
あんかけチャーハン
黒醋猪塊 (ヘイツウチューカイ) 豚肩ロースの黒酢炒め

7月22日

Coming
Soon!

9月2日

Coming
Soon!

11月11日

Coming
Soon!

12月25日

Coming
Soon!

