

2年日本料理：岩泉 貴士 先生(八戸フラザホテル)



桜鱒の道明寺蒸し 桜海老と新玉葱のかき揚げ  
出汁巻玉子 みそ汁



眼張のお造り 出汁巻玉子 白飯  
煮物椀 (桜鱒の沢煮椀 清まし仕立て)



鶏と白身魚の竜田揚げ 海鮮茶碗蒸し  
眼張の巻織蒸 (けんちんむし)  
白飯 ★浅利の潮汁

7月

Coming Soon!

9月

Coming Soon!

11月

Coming Soon!

## 2年西洋料理：岩本 一真 先生



ハンバーグステーキ  
ホタテ貝と柑橘のサラダ  
コーヒーゼリー



サーモンパピヨット エスカルゴバター  
冷製ビシソワーズ グリーンサラダ

6月

Coming  
Soon!

9月

Coming  
Soon!

11月

Coming  
Soon!

12月

Coming  
Soon!

## 2年中国料理：濱田 貢 先生(きざん三沢)



6月

Coming  
Soon!

麻婆豆腐鶏ひき肉のスープ

桜海老炒飯

8月

Coming  
Soon!

9月

Coming  
Soon!

11月

Coming  
Soon!

12月

Coming  
Soon!