

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9日

Coming Soon!

10月29日

Coming Soon!

11月19日

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



チキンソテー 悪魔風  
人参ポタージュ  
ブランマンジェ

7月28日

Coming  
Soon!

10月15日

Coming  
Soon!

12月10日

Coming  
Soon!

## 2年中国料理：濱田 貢 先生(きざん三沢)



麻婆豆腐鶏ひき肉のスープ  
桜海老炒飯



かに玉甘酢餡  
エビとアスパラの翡翠炒め  
翡翠炒飯

7月2日

Coming  
Soon!

9月3日

Coming  
Soon!

10月1日

Coming  
Soon!

11月12日

Coming  
Soon!

