

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 竹の子と落の土佐煮 油揚げ 木の芽
春のちらし寿司 蛸いか 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 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 天だしまたは井たれ
ごはん
仙台味噌仕立て なめこ・油揚げ・三つ葉・粉山椒



前菜 海老と鯛の手綱巻 吉野酢 楓葉
夏の焚合せ 冷やし茄子とトマトの胡麻あん掛け
焼き物 鰯の味噌幽庵焼 大根と人参の甘酢漬け
ご飯 鞍馬ご飯(ちりめん山椒ご飯)



夏野菜と新生姜の酢の物
真いかの細造り素麺仕立て
帆立貝のとうもろこしソース焼き
鯛茶漬



北寄貝のぬた和え
胡麻豆腐(生うに 山葵 旨だし 振り柚子)
真鯛と百合根の燕蒸し(銀あん 山葵)
鶏肉ときのこのご飯(しめじ・舞茸・椎茸・牛蒡・鶏肉)
赤だし汁(なめこ・油あげ・三つ葉・粉山椒)

10月7日

Coming
Soon!

1 2 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)



グリルバゲット ブルゴーニュ風
oeufs brouillés スクランブルエッグ
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



スモークサーモンと帆立のタルタル仕立て
ブーケサラダ添え
仔羊のロティ プロバンス風
ズッキーニのポタージュ



夏野菜のマリネ プロバンス風
ガスパチョ
ビーフステーキ シャリアピン風

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)



担々麺 (タンタンメン)
翡翠香魚魷 (フェイシェイシャンユウイ)
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



小籠包 (ショーロンポウ)
什景冷麺 (スッチンリャンメン) 五目冷やし中華
魚香荔枝魚魷 (ユイシャンリージーユウイ) 紋甲イカとライチのピリ辛炒め



紅焼鶏翅 (ホンソウチーシー) 手羽先の醤油煮込み
木須肉 (ムースールー) 豚肉と卵ときくらげの炒め
蛋花湯 (タンホワタン) にんじん飾り切りと卵のスープ

1 1 月 1 1 日

Coming
Soon!

1 2 月 2 5 日

Coming
Soon!