

## 料理の基本クラス

四季の食材を使用して料理を一から始めませんか？  
しっかりと基本を学びながら、ワンランクUPのお料理に  
チャレンジしましょう。ご予約は、メール又はお電話にて承ります。  
皆様のお越しを、心よりお待ちしております。 店主

## ca Dolce Vita ~atelier yumie~

Tel/Fax 078-597-7547  
[l.d.v.2007@dolce-vita.in](mailto:l.d.v.2007@dolce-vita.in)  
[la.dolce.vita2007@nifty.com](mailto:la.dolce.vita2007@nifty.com)  
<http://www.dolce-vita.in/>



♪ \*1レッスン4,600円 内容は変更される場合もあります。ご了承ください。  
日程につきましては、各月のお料理教室ご案内をご覧ください。

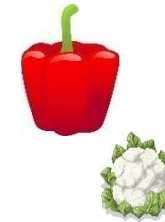
★ 2017年10月

かぼちゃの手打ちうどん芋環おだまき蒸し  
秋刀魚大名おろし 生姜煮  
ねんごんのはさみ焼き  
ミンチカツ



★ 2018年1月

タンドリーチキン  
ベジタブルサモサ  
鯖カレー  
ピリヤニ



★ 2017年11月

のし鶏  
砧ごぼう  
信田巻き  
手作りこんにゃく詰め煮  
ごまめ



★ 2018年2月

ふろふき大根鶏味噌あんかけ  
手羽先春雨包みの唐揚げ  
細切り豚肉と白菜のオイスター煮込み  
手作り切干大根と干し海老のサラダ



★ 2017年12月

ごぼうサラダ  
鶏肉のガランティーヌ  
山芋とお魚のグラタン仕立て  
あさりの酒蒸し~ボンゴシビアンコ~



★ 2018年3月

キムチチャブチェ  
トッポギ 自家製コチュジャン煮込み  
千草ミ  
しらすのサム プリコギやナムルを包んで

