

料理の基本 初めての和料理6回コース 冬のお魚料理

ca Dolce Vita ~atelier yumie~

今さら人に聞けない料理の基本！をテーマにした6回コースです。
しっかりと基本を学びながら、ワンランクUPのお料理に
チャレンジしてみませんか？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

Tel/Fax 078-597-7547

l.d.v.2007@dolce-vita.in

la.dolce.vita2007@nifty.com

<http://www.dolce-vita.in/>



♪ 6回コース(6ヶ月) 一括(6回分)24,600円 2回(3回分)払い 12,800円 1レッスンは4,600円 *1レッスンの受講も可能です。

開始時間①10:30 ②11:00 ③13:30 ④14:00 ⑤17:00 ⑥18:00 ⑦19:00

第一回

2015年10月

10/3(土) ⑥ 10/11(日) ① 10/12(月祝)⑤ 10/15(木) ②
10/15(木) ⑦ 10/21(水) ② 10/25(日) ⑤ 10/26(月) ②
10/26(月) ⑦ 10/31(土) ⑥

秋刀魚(サマツ)のおろし煮
秋刀魚の南蛮漬け
昆布茶出汁巻き
きのこと里芋の混ぜご飯



第二回

2015年11月

11/3(火祝)⑤ 11/7(土) ① 11/10(水) ② 11/10(水) ⑦
11/15(日) ⑤ 11/18(水) ② 11/18(水) ⑦ 11/21(土) ⑥
11/29(日) ① 11/30(月) ② 11/30(月) ⑦

燻製鮭(サケ)と冬野菜の酒蒸し
鮭とキムチのサウダ
茶碗蒸しかい豆腐のスープ添え
自家製切干大根のナムル



第三回

2015年12月

12/3(木) ② 12/3(木) ⑦ 12/6(日) ⑤ 12/7(月) ②
12/7(月) ⑦ 12/12(土) ① 12/16(水) ② 12/16(水) ⑦
12/20(日) ① 12/26(土) ⑥

鱈(ブリ)の照り焼き
鱈と大根のあっさり煮
牛肉とごぼうの旨煮
里芋とれんこんのコロッケ



第四回

2016年1月

1/8(金) ② 1/8(金) ⑦ 1/10(日) ⑤ 1/16(土) ①
1/19(水) ② 1/19(水) ⑦ 1/24(日) ① 1/28(木) ②
1/28(木) ⑦ 1/30(土) ⑥

鯖(サワラ)の酒粕漬け 朴葉焼き
鯖の粒マスタード揚げ タルタルソース
白菜じゃあじゃあ麺
ごぼうと菜の花のおひたし



第五回

2016年2月

2/7(日) ⑤ 2/8(月) ② 2/8(月) ⑦ 2/13(土) ①
2/17(水) ② 2/17(水) ⑦ 2/21(日) ① 2/25(木) ②
2/25(木) ⑦ 2/27(土) ⑥

鯖(サバ)の西京漬け
鯖の海苔わさび揚げ
れんこん餅のかぶら蒸し
白菜とほうたての旨あんスープ



第六回

2016年3月

3/5(土) ⑥ 3/8(水) ② 3/8(水) ⑦ 3/13(日) ①
3/16(水) ② 3/16(水) ⑦ 3/25(金) ② 3/25(金) ⑦
3/27(日) ⑤

鯛の土鍋ごはん
鯛のフィッシュナゲット
春野菜と海老の紹興酒炒め
苺のミルクプリン

