

## 2018 年おもてなしの世界の料理コース年間予定表

祐成二葉主催のおもてなしの料理教室です。世界の家庭料理をテーマに、おもてなしやパーティーに、  
普段の食卓にも使えるメニューをご紹介します。毎回デザート、コーヒー、ワイン付です

\* 第 2 日曜日昼クラス 11:00~13:00

\* 第 3 水曜日昼クラス 11:30~13:30

\* 第 3 水曜日夜クラス 18:30~20:30

1 月	スイス	冬野菜とステーキ肉のこだわりチーズのフォンデュ、スイスの伝統的なチーズで作るロスティ等スイスのチーズ尽くしのメニューです	+ワイン+デザート+コーヒー
2 月	韓国	韓国おでん。牛すね肉で本格的スープを作り、韓国の練り物、根菜などを煮込み長い串に刺す手作りヤンニョンジャンを添えます。	+ワイン+デザート+コーヒー
3 月	ハンガリー	サワークリームとパプリカのソースで煮込んだハンガリーの伝統的な鶏肉のシチュー 等	+ワイン+デザート+コーヒー
4 月	特別講座	野本先生による和食講座、今井先生による中華講座です	+ワイン+デザート+コーヒー
5 月	フランス(アルザス地方)	パン屋のかまどを意味する白ワインでマリネした豚肉と野菜を層にして焼くベッコフ 等	+ワイン+デザート+コーヒー
6 月	トルコ	トルコ風ピザとヨーグルトを使った料理 等	+ワイン+デザート+コーヒー
7 月	メキシコ	こだわった粉で作る手作りトルティーヤ、魚介と夏野菜を使ったスパイシーなパーティメニューです。	+ワイン+デザート+コーヒー
8 月	シンガポール	大人気のラクサをしっかりと鶏肉から出汁をとって作り米粉麺、エビ、イカ、卵、野菜をたっぷり入れて作ります	+ワイン+デザート+コーヒー
9 月	旅のお土産レシピ① ポルトガル	3月に訪れるポルトガルの旅のお土産レシピです	+ワイン+デザート+コーヒー
10 月	旅のお土産レシピ② 「イタリア(サルデーニア)」	3月に訪れるイタリアの旅のお土産レシピです	+ワイン+デザート+コーヒー
11 月	旅のお土産レシピ② 「オランダ)」	3月に訪れるオランダの旅のお土産レシピです クリスマスに使えるメニューです	+ワイン+デザート+コーヒー
12 月	日本×ヨーロッパ	取り寄せし吟味した材料で作るオリジナルのモダンお節です	+ワイン+デザート+コーヒー

※材料の入荷状況により予定が変更になることもあります。ご了承ください。