

サナブリ真木の料理教室 スケジュール

2020年1月～4月期

日程	時間	カテゴリー	テーマ	メニュー	材料費（税別）	備考
1月30日（木）	18:30	料理	洋食の基本を押さえて作るワンプレートカフェメニュー	シーフードドリア、きのこベーコンのホットサラダ、野菜スープ、簡単ブラウニー	1200円	約2時間
2月3日（月）	10:30	料理	ワンランク上のおもてなし和食	じゃがいもまんじゅうのべっこうあんかけ、梅とちりめん山椒の混ぜご飯、蛤の塩汁、カブのゆず香漬け、芋羊羹	1200円	約2時間
2月27日（木）	18:30	料理	ワンランク上のおもてなし和食	じゃがいもまんじゅうのべっこうあんかけ、梅とちりめん山椒の混ぜご飯、蛤の塩汁、カブのゆず香漬け、芋羊羹	1200円	約2時間
3月2日（月）	10:30	料理	絶品おむすびで作る、春のお花見弁当	こだわりのおむすび3種、変わり唐揚げ、筑前煮、お花見団子など	1000円	約2時間
3月26日（木）	18:30	料理	絶品おむすびで作る、春のお花見弁当	こだわりのおむすび3種、変わり唐揚げ、筑前煮、お花見団子など	1000円	約2時間
4月20日（月）	10:30	料理	お洒落で美味しい、チャイニーズランチ	かにあんかけチャーハン、鶏の甘酢炒め、もやしサラダ、とろ〜り杏仁豆腐	1000円	約2時間
4月23日（木）	18:30	料理	お洒落で美味しい、チャイニーズディナー	かにあんかけチャーハン、鶏の甘酢炒め、もやしサラダ、とろ〜り杏仁豆腐	1000円	約2時間

※ご予約が2名以下の場合は中止とさせていただきます。ご了承下さい。