洋食vol.1

基本のデミグラスソース

ビーフシチュー | ポテトサラダ | コーンバターライス | アールグレイシフォン

基本のホワイトソース

鶏肉とほうれん草のグラタン | ポトフ | きのこのレモンマリネ | スコップショートケーキ

基本のトマトソース

ロールキャベツ | 玉ねぎのグラティネ | えびピラフ | ショコラムース

肉の使い方とミンチの配合

煮込みハンバーグ | 人参といんげんのグラッセ | マッシュポテト | コーンポタージュ

基本のミートソース

ボロネーゼ | コールスロー | オニオンスープ | レモンジュレ

ホワイトソース(クリームコロッケ用)

海老フライ | カニクリームコロッケ | ミネストローネ | キャロットライス

and more.

*一部サイドメニューが変更になる場合がございます

洋食vol.2

パスタと卵の温度

カルボナーラ | 焼きホタテとトマトのマリネ | 雑穀とじゃがいものサラダ | レアチーズケーキ

ジェノバソース

ジェノベーゼ | ローストビーフサラダ仕立て | ベーコンとレタスのスープ | オートミールクッキー

トマトソース(パスタ用)

ポモドーロ | かぼちゃのサラダ | カッテージチーズのミックスサラダ | ナッツブラウニー

あさりの下処理と使い方

ボンゴレビアンコ | アスパラのビスマルク風 | しらすとトマトのブルスケッタ | さつまいものポタージュ | ラズベリーのバターケーキ

スパイスから作るカレー

ビーフカレー | チーズガレット | パプリカのマリネ | ビスコッティ

ステーキの焼き方

ビーフステーキ　| キューブフリット | きのこのポタージュ | グレープフルーツジュレ

and more.

*一部サイドメニューが変更になる場合がございます

洋食vol.3

ハヤシライス

ハヤシライス | プチトマトのファルシ | ラビゴットサラダ | キャラメルムース

コロッケの基本

リッチコロッケ | キャベツのラペ | クラムチャウダー | フレンチトースト

ポワレの基本

白身魚のポワレ | ビーンズミネストローネ | フォカッチャ | クレープシュゼット

リゾットの基本

ポルチーニ茸のリゾット | サーモンの香草パン粉焼き | バーニャカウダ | チョコフィナンシェ

アクアパッツァとニョッキとは

アクアパッツァ | ニョッキ | カプレーゼ | ティラミス

アラビアータとは

ペンネアラビアータ | チキンソテートマトクリームソース | アボカドクリームチーズのブルスケッタ | 白ワインとオレンジのジュレ

and more.

*一部サイドメニューが変更になる場合がございます