

7年目レッスン年間スケジュール

- 4月 サフラン風味のスープ、えんどう豆のシガール、チキンソテーのサラダ、メレンゲ菓子（イチゴジャム）
- 5月 3色丼、鰯のつみれ汁、アスパラの土佐揚げ、水無月
- 6月 ツナのムース、パスタのオーブン焼き、茄子団子、パンナコッタ
- 7月 切り干し大根サラダ、ひじきの煮物、鮎の塩焼、抹茶のゼリー
車麩の唐揚げ
- 8月 煮豚、魚の甘酢あんかけ、レタスと牛肉の炒め物、杏仁豆腐
- 9月 リゾット、豚肉のカラブリア風トマト煮、バスクチーズケーキ
サーモンのマリネ
- 10月 豚肉とサツマイモの煮物、魚のおろし煮、白和え、おはぎ
- 11月 オニグラスープ、ローストビーフ、魚のエスカベッシュ、チチラータ
- 12月 ブッシュドノエル、クロックムッシュ
- 1月 おやき、カブのみぞれ煮、鳥天と春菊とひじきのかき揚げ、鬼まんじゅう
- 2月 きのこのスープ、パスタペスカトーレ、ライスサラダ、シュークリーム
- 3月 ニラの水餃子、イカとナッツの炒め物、海老パン、焼きビーフン

