

2020年(令和2年) 日本料理 予定表④

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
(25) 10/26(月) 10/27(火)	小皿 小芋とあわ麩の田楽 飯 まいたけごはん 汁 すり流し汁	お客様に役立つ料理(2) 田楽料理を楽しむ まいたけの味のつけ方 魚をすって溶き込んだ絶品のみそ汁
※ 11/2(月)は、調整日。 11/3(火)は、休日。		
(26) 11/9(月) 11/10(火)	向附 まぐろの磯巻 蒸物 茶碗蒸し なめこあん 酢の物 柿と蒸し鶏のくるみ酢	お客様に役立つ料理(3) 焼きのりでまぐろを巻く 卵と出汁の割合 上品な秋の味
(27) 11/16(月) 11/17(火)	ちらし寿司 もずく汁	基本の寿司飯の作り方とその具 忙しい時に便利な清汁
※ 11/23(月)は、休日。		
(28) 11/24(火) 12/21(月)	天ぷら こんにゃくのためぎ汁	天ぷらの基本を学ぶ おかずになるみそ汁
(29) 11/30(月) 12/1(火)	正月用 三色なます 鰯の照り焼き 八つ頭のかにあん	しっとりとしたなます作り 旬の鰯の味のつけ方 八つ頭の煮含め方としゃれたかにあん
(30) 12/7(月) 12/8(火)	正月用 牛肉の金山寺みそ 松の実飾り 海老の黄味和え 矢羽れんこん	正月用に作りおきのきく牛肉料理 ふんわり黄味あんの作り方 縁起のよい酢ばす
(31) 12/14(月) 12/15(火)	かぶの数の子和え 鰯大根 豚肉と野菜の粕汁	数の子の塩抜きの仕方 鰯アラの始末 身体の温まる汁物、酒粕の使い方
(28) 12/21(月)	※ (28)と同じ 天ぷら こんにゃくのためぎ汁	天ぷらの基本を学ぶ おかずになるみそ汁
※ 12/22(火)～2021年1/7(木)は、冬休み。 ※ 2021年1/11(月)は、休日。		

- ※ 11/2(月)は、調整日でお休みです。
- ※ 11/3(火)、11/23(水)は、休日。
- ※ 12/22(火)～2021年1/7(木)は、冬休みです。
- ※ 2021年1/11(月)は、休日。
- ※ メニューは変更になる場合がございます。