

2021年(令和3年) 日本料理 予定表⑤

日 程	メ ニ ュ ー	主 な 内 容
※ 12/22(火)~2021年1/7(木)は、冬休み。 ※ 2021年1/11(月)は、休日。		
(32) 1/12(火) 2/22(月)	鰯と大根のごま和え 鶏の串焼き くるみ味噌 れんこんとこんにゃくのいり煮	魚の酢じめの仕方 串焼きの仕方とくるみ味噌の作り方 定番のいり煮
(33) 1/18(月) 1/19(火)	鱈の唐揚げ ごまだれ 小松菜と油揚げの煮びたし 芹ごはん 大根の即席ベッタラ漬け	旬の鱈をからりと揚げる 冬野菜をたっぷりを使う 即席で楽しむベッタラ漬け
(34) 1/25(月) 1/26(火)	蛎の生姜煮 聖護院蕪とふんわり肉団子の葛煮 白菜と柚子のごま酢	蛎のふっくらとした煮方 かたくならない団子作り さっぱりした冬の和え物
(35) 2/ 1(月) 2/ 2(火)	甘えびの柚子胡椒風味 大根と鶏手羽中のやわらか煮 炊きおこわ	酒のつまみに最高 身体の温まる経済料理 小豆の処理と電気釜でのおこわ作り
(36) 2/ 8(月) 2/ 9(火)	なめこのおろし和え ひじき団子 蛎雑炊	重宝する一品 弁当にも使えるヘルシーな団子 旬の蛎を使ってさらりとした雑炊作りのコツ
(37) 2/15(月) 2/16(火)	おひな様料理 押し寿司 はまぐりとわかめの清汁 海老と焼き豆腐、青菜の炊き合せ	スモークサーモンを使った押し寿司 貝の汁の作り方 彩りのよいやさしい味の煮物
(32) 2/22(月)	※ (32)と同じ	
※ 2/23(火)は、休日。		
(38) 3/ 1(月) 3/ 2(火)	春菊の白和え 目鯛の白妙やき 白滝とチリメンジャコのいり煮	簡単な白和え 甘酒を使って魚を漬ける
(39) 3/ 8(月) 3/ 9(火)	菜の花とあさりのおひたし 鱈の酒蒸し ポン酢 蕪と油揚げの味噌汁	あさりの火の通し方とその汁を上手に使う さっぱりとした魚料理 蕪の甘味を活かしたみそ汁
(40) 3/15(月) 3/16(火)	山芋のめんたいこ和え 豚ヒレ肉とわけぎの黄金みそ焼き スナッフエンドウのいり豆腐	簡単な小皿料理 お客様にも使える焼き物 干貝柱で旨味を加える
(41) 3/22(月) 3/23(火)	まぐろの漬けと焼き葱のと辛子酢みそ 親子丼 切り干し大根の和風サラダ	まぐろの霜ふりの仕方 ふんわり卵のとじ方等 切り干し大根のもどし方等
(42) 3/29(月) 3/30(火)	青やぎとわかめの三杯酢 鯛めし あおさとえのき茸のみそ汁 白みそ仕立	春の貝を使った酢の物 土鍋で炊くごちそうごはん 冬の香りのみそ汁

※ 12/22(火)~2021年1/7(木)は、冬休みです。

※ 1/11(月)、2/23(火)は、休日です。

※ メニューは変更になる場合がございます。