

おもてなし & パーティメニュー

お惣菜クラス

12月のテーマ

お家でパーティ☆メニュー

【日にち】12月17日(金)14:30～
18日(土)11:00～
【定員】各回4名
【参加費】一般6,000円
会員5,500円

「ワンランクアップのお惣菜」を学ぶことができるクラスです。参加者それぞれが、ご自分の分だけを調理して、そのお料理と副菜を持ち帰ります。



プレセオール(塩鶏)の
マーマレードソース
ブイヤベース ガーリックトースト付き
ひとくちスイーツピザ ほか



ワンデーレッスン

今回のテーマ

年末年始のおもてなし料理(全2回)

1回目 12月21日(火)11:00～/22日(水)11:00～・14:30～

家族で楽しむごちそうメニュー ※かかやでお食事

サラダピザ カプチーノ風コーンポターージュ 揚げない竜田チキン 3種ソース

里芋のゴルゴンゾーラグラタン ほか

2回目 12月29日(水)11:00～・14:00～/30日(木)11:00～

“おせち”にもなるお正月彩りメニュー ※お持ち帰り

牛肉赤ワイン煮込み正月仕立て 海老のオイル煮 シーフードグラタン紅白仕立 一口ナッツ松風 ほか

【定員】各回4名

【参加費】一般15,000円 会員14,000円

季節ごとのメニューやおもてなし料理、各種ケーキ講座などを開催します。
1回のレッスンで、しっかり学べます。



テイクアウトクラス

12月のテーマ

クリスマスの食卓を本格フレンチで

【日にち】店頭受取 12月24日(金)/25日(土)14～17時
クール便配送 24日(金)着/25日(土)着

【定員】各回10名

【参加費】7,000円(料理2人前 テキスト ポイ外動画配信)

【送料】1,500円(クール便利用)

関東近県(他県へはご相談ください)

新しいタイプの料理教室。お料理とテキストが届くので、お家で味を確かめながら、かかやクッキングサロンの料理を学ぶことができます。

前菜3種 白いんげんの煮込み
バーニャカウダ(ヨーロッパ野菜入り)
レーズンのクランベリークリームチーズ
スープ: オニオンスープ
魚料理: サーモンと白身魚のプレゼ白ワインソース
肉料理: ポテトとクリームクロケット
ラグーソース仕立て

