

クッキングサロン原宿 年間メニュー 【2022年】						
月	ジャンル	メニュー	習えるポイント	ジャンル	メニュー	習えるポイント
1月	日本料理	水炊き	具材の煮方、つゆと薬味の作り方	西洋料理	スープボルシチ	サロンのスペシャリテ、ビーツの煮込み方
		親子焼き	卵の溶き方、焼き方		シナモンサンド	ボルシチとの相性、パターの塗り方
		出汁茶漬け	出汁の取り方、鍋での米の炊き方、盛り付け方		焼きりんご	りんごのくり抜き方
2月	パレンティン 特別メニュー	エッググラタン	グラタンの基本、ホワイトソースの作り方	中華料理	砂鍋獅子頭	中華の肉団子鍋の出汁の取り方、具材の相性、名前の由来
		牡蠣のプロシエット	牡蠣の扱い方、焼き方、ほうれん草との相性		とうもろこしの中華粥	おかゆの炊き方、味付けのコツ
		パレンタインショコラプリン	サロン伝統のプリンのコツ		カリフラワーの中華風甘酢和え	カリフラワーの茹で方、中華風の甘酢の作り方、和え方
3月	日本料理	ちらし寿司	合わせ酢、寿司飯の作り方	中華料理	八宝菜	具材の切り方、あんかけの作り方
		はまぐりの吸い物	吸い物の基本		トマトとレタスのスープ	中華スープの作り方
		茶碗蒸し	卵と出汁の配合、蒸し物の火加減		手羽元唐揚げ	唐揚げの基本
4月	日本料理	筍ごはん	筍の処理の仕方、部位について、鍋での米の炊き方	西洋料理	卵料理の基本5種	日々に役立つ卵料理
		若竹汁	出汁の取り方		パエリア	フライパンで作る方法
		鶏の照り焼き	照り焼きのタレの作り方		グリーンサラダ	フレンチドレッシングの作り方
		あさりの酒蒸し	あさりの下処理、酒蒸しのコツ			
5月	製菓 特別メニュー	カトルカール	バターケーキの配合	日本料理	しめじご飯、味噌汁	炊き込みご飯の基本、出汁の取り方、味噌の加え方
		パバロワ	パバロワとは		ほうれん草のお浸し	美しいお浸しのコツ、胡麻だれの作り方
		スプリングカクテル	サロンオリジナルの作り方		いわしのぬた	三枚おろしの基本、酢味噌の作り方
6月	西洋料理	鮭のムニエルタルタルソース	ムニエルの基本、タルタルソースの作り方	中華料理	棒棒鶏	パンパンジーの作り方、鶏の蒸し方
		ラタトゥイユ	野菜の蒸し煮のコツ		卵とザーサイの炒飯	炒飯の基本
		キューカンバクリームスープ	きゅうりのスープの作り方		エビチリ	エビの下処理、チリソースの作り方
7月	日本料理	親子丼	卵の溶き方	エスニック	タンドリーチキン	漬けダレの配合
		肉じゃが	具材の切り方、煮込み方		ガバオライス	エスニックの味付け
		たこの緑酢	緑酢の作り方		春雨のエスニックサラダ	春雨の戻し方
8月	西洋料理	オリジナルカレー	カレーの作り方	日本料理	冷しゃぶ	2種類のタレの作り方
		トマトの冷製詰め物	具材の相性について		ざるそば	割下の作り方
		グレープフルーツゼリー	ゼリー液の作り方とコツ		冷やし抹茶しるこ	
9月	西洋料理	ハンバーグステーキ	ブラウンソースの作り方	中華料理	酢豚	甘酢の配合、正しい酢豚の作り方
		クラシックバターピラフ	サロンオリジナルの作り方		きのこの中華スープ	中華スープの基本
		かぼちゃのポタージュ	ポタージュの基本		中華カステラ	カステラの作り方
10月	日本料理	栗ごはん	栗の下処理、鍋での米の炊き方	ハロウィン 特別メニュー	クッキングサロン原宿特別ハロウィンメニューにつき、お楽しみに！	
		魚の煮付け	魚の下処理、煮付けの基本			
		筑前煮	具材の切り方、煮物のコツ			
		かき玉汁	出汁の取り方、卵の加え方			
11月	西洋料理	牛フィレサラダ	ステーキの焼き方	中華料理	麻婆豆腐	香辛料の扱い方、豆腐の下処理
		チーズフォンデュ	チーズの溶かし方、フォンデュの作法		白菜とハムのクリーム煮	中華風クリームソースの作り方
		いちじくのメレンゲ	メレンゲの作り方		バナナの包み揚げ	中華風デザート
12月	クリスマス 特別メニュー	クッキングサロン原宿特別クリスマスメニューにつき、お楽しみに！		日本料理	祝い肴3種	黒豆、田作り、数の子、おせち料理のいわれ
		紅白なます				
		栗きんとん				
		関東風雑煮	お正月の迎え方			

※「基本料理がそのままおてもなし料理に！」をポイントに独自のメニュー構成にしています。

※レッスン初回は、包丁の持ち方、まな板の前の立ち方、出汁の取り方からご指導いたします。

※和・洋・中・エスニック・菓子と、各料理分野に応じたテーブルセッティングやおもてなしの仕方（サービス法）も学べます。

※メニューは天候、材料仕入れなどにより変更される場合もあります。