クッキングサロン原宿　年間メニュー【 2024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	冬休み			日本料理	お屠蘇＆祝い肴	お屠蘇のいわれ、祝い肴とは
					基本の茶碗蒸し	卵と出汁の配合、いろいろな蒸し方を学ぶ
					牡蠣の味噌グラタン	牡蠣の下処理、和風グラタンの作り方
					菜飯	青菜の茹で方、絞り方
2月	バレンタイン特別 メニュー	ボルシチ	サロンスペシャリテ、ビーツの煮込み方	中華料理	砂鍋獅子頭	中華の鍋物、具材の相性、名前の由来
		シナモンサンド	ボルシチとの相性、シナモンバターの作り方		かぶとサーモンの甘酢和え	中華風甘酢の作り方
		焼きリンゴ	リンゴのくり抜き方、焼き方		とうもろこしの中華粥	お粥の炊き方、味付けのコツ
		ロシアンティー	ロシア式紅茶の飲み方			
3月	日本料理	押し寿司	すし飯の作り方、押しずしの技法	西洋料理	そば粉のガレット	ガレットとは、生地の配合と扱い方
		はまぐりのお吸い物	貝でとる出汁、貝の扱い方		クレープ	クレープとガレットの違い、フライパンでの焼き方のコツ
		揚げ出し豆腐	豆腐の下拵えの仕方、揚げ方のコツ		グリーンサラダ	フレンチドレッシングの作り方
		タピオカ粉のくずもち風	タピオカ粉の特性を知り応用する		シードルorアップルジュース	シードルとは、ガレットとの相性
4月	中華料理	炸茄子（茄子の肉挟み揚げ）	肉餡の挟み方、揚げ上がりの見極め方	日本料理	三色丼	そぼろのコツ、茶飯の作り方
		培花墨魚（イカの中華風和え物）	イカの下処理、合わせ酢の配合		白和え	白和えの鉄則、滑らかな仕上げ方法
		アサリのスープ	貝の下処理、中華風スープの作り方		野菜椀	根菜の使い方、出汁の取り方
		基本のチャーハン	炒め方、火加減のコツ			
5月	特別製菓	シューアラクレーム	生地が膨らむ原理、カスタードクリームの作り方	ケイジャン料理メキシコ料理	ケイジャンチキン	ケイジャン料理とは、スパイスを活用
		カトルカール	菓子名の由来、各材料の配合、共立てと別立ての特徴		ワカモレ	メキシコ料理を知る、アボカドの留意点
		モクテル	ノンアルコールカクテルの作り方		チリコンカン	由来、煮込み方、スパイスを選ぶ
					カーダモンコーヒー	コーヒーとスパイスの相性
6月	中華料理	回鍋肉	素材を活かす別調理の方法、中華調味料の使い方	日本料理	豚フィレ肉のわさびソース	フィレ肉の焼き加減、わさびの活用法
		豆苗ときゅうりの中華サラダ	中華風ドレッシングの配合		茄子の利休あん	「利休」の意味を知る、茄子の焼き方
		トマトと卵の酸辣湯	酸味と辛みのバランス、中華スープの作り方		アスパラご飯	素材の風味を活かす炊き方
7月	西洋料理	キーマカレー	スパイスを使いこなす、本格派スパイスカレー	中華料理	海老と枝豆の炒め物	炒め物の火加減、合わせ調味料を知る
		ガスパチョ	火を使わない調理法、飲むサラダの作り方		卵の甘酢焼き	卵の焼き方、中華風の甘酢調味
		スイカのポートワイン	スイカとワインの相性、スイカのお洒落な活かし方		中華風冷奴	豆腐に合う具材、タレの工夫
8月	夏休み			カナダ料理	サーモンのグリルメープルシロップ風	サーモンとメープルシロップの相性
					プーティン	ケベック州発祥の名物料理、フライドポテトの一種
					モンティクリスト	カナダの定番サンドイッチ
9月	日本料理	おはぎ	もち米の炊き方、つき方、餡のつけ方	西洋料理	鶏のパプリカ煮クスクス添え	スパイスの特徴を知り活かす、クスクスの戻し方
		豚肉の柳川風	具材の相性、味付けのコツ		たことオレンジのマリネ	素材の相性、マリネ液の作り方
		長芋の酢の物	長芋の扱い方、三杯酢の作り方		きのこのサフランスープ	サフランの特性を知る
10月	中華料理韓国料理	薬膳鍋	薬膳とは、薬膳の効能、漢方スパイスの用い方	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！	
		ナムル3種	各野菜の下拵え、ナムルの味付け方			
		白きくらげのレモンシロップ	白きくらげの戻し方、シロップの作り方			
11月	西洋料理	ポークシチュー	ホワイトソースの作り方、クリームシチューにする方法	正月料理	祝い肴3種（数の子、黒豆、田作り）	おせち料理のいわれ、正月の迎え方を知る
		ブロッコリーの温サラダガーリック仕立て	ガーリックオイルの作り方		栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます	きんとんの練り方、艶出しの仕方。ごぼうの下処理、和えダレの配合。甘酢の配合。
		イチジクのメレンゲ焼き	メレンゲの作り方、焼き方		海老の鬼殻焼き	海老の下処理と焼き方
					関東風雑煮	お雑煮の地方差と関東風の特徴
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！		冬休み		

※「基本料理がそのままおもてなし料理に！」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・菓子・その他と、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）、マナー全般も学べます。
※メニューは天候、材料仕入れ、コラボレッスンなどにより変更される場合もあります。