クッキングサロン原宿　年間メニュー【 2025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	お屠蘇の由来
					鯛の奉書焼	奉書焼の由来、手軽な作り方
					小田巻蒸し	うどん入り茶碗蒸しの作り方、卵と出汁の配合、蒸し方
					牡蠣釜めし	牡蠣の扱い方、釜や鍋で炊く方法
2月	バレンタインメニュー	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	冬休み		
		牡蠣のブロシェット	牡蠣の扱い方、焼き方、ほうれん草との相性			
		ムース・オ・ショコラ	ムースとは、チョコレートの扱い方			
3月	日本料理	洋風ちらし寿司	洋風合わせ酢、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
		親子焼き	卵の溶き方、焼き方		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	人参と卵の前菜	キャロットラペとポーチドエッグの相性
		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	中華料理	棒棒鶏	バンバンジーの作り方、鶏の蒸し方	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
		卵とザーサイの炒飯	炒飯の基本		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
		エビチリ	エビの下処理、チリソースの作り方		いわしのぬた	三枚おろしの基本、酢味噌の作り方
6月	製菓	バスクチーズケーキ	クリームチーズの扱い方	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
		スパイスクッキー	スパイスの組み合わせ、クッキーの基本		ラタトゥイユ	野菜の蒸し煮のコツ
		ダーティチャイ			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
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		ガパオライス	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
					ラッシィ	
8月	夏休み			夏休み		
9月	西洋料理	ハンバーグステーキ	挽肉の捏ね方、焼き方のコツ、グラッセの仕方	中華料理	黒酢酢豚	甘酢の配合、正しい酢豚の作り方
		本格ブラウンソース	小麦粉から作るソースの基本		きのこの中華スープ	中華スープの基本
		桃とモッツァレラのサラダ	素材の相性について		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	彩り野菜の蒸し煮	フランス風蒸し煮の仕方	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
		ティーゼリー	ゼリーの基本		バナナの包み揚げ	中華風デザートの作り方
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	人参と大根の下拵えの仕方、甘酢の配合
					栗きんとん	きんとんの練り方、艶出しの仕方
					関東風雑煮	関東風の特徴、飾り切りを学ぶ

※「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・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）、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。