

Mari's kitchen studio 2014*NOVEMBER & DECEMBER

おうちご飯の優しい手作りの味をそのまま伝授いたします
ので、
どうぞお楽しみにいらして下さいね。

連絡先：[090-8731-8245](tel:090-8731-8245)

Mail:mari-mari-1218@docomo.ne.jp

ご予約は3日前までにご連絡下さいませ。

LINE始めました*^^*

11月・12月スケジュールMenu御節&クリスマスParty
～全6回コース～ SPECIAL LESSON

1年の締めくくり・・・お料理って楽しい！幸せな優しい手作りの味を皆様へ
感謝の気持ちを込めてずっと受け継いでいってほしい一品一品をお伝えいたします。
Mari先生こだわりの身体喜ぶ御節&Party料理完全マスターコース



おしながき

VO1

しっとり天然餅の照り焼き～紅翅仕立て

品よくふっくら伊達巻

タイの昆布手鞠寿司

ご希望により季節野菜のカラフルピクルスお手土産としてラッピング付き～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース：11月7日（金）10：10～

中級コース：11月4日（火）10：10～

休日コース：11月2日（日）14：00～



VO2

高貴な香り漂う紅翅の八幡巻き

利休胡麻たっぷりたたきごぼう

ローストビーフ

ご希望により艶良くふっくら炊き上げる黒豆～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース11月14日（金）10：10～

中級コース11月11日（火）10：10～

休日コース11月16日（日）14：00～



VO3

出汁のきいた筑前煮

優しい甘さの栗きんとん

香ばしいくるみ田作り

ご希望によりとっておき！！沖縄の伝統継承！自家製豆腐よう～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース：11月21日（金）10：10～

中級コース：11月18日（火）10：10～

休日コース：11月23日（日）14：00～

追加日時：11月24日（祝）14：00～



VO4

有頭海老の旨煮

迎春おそう煮

OkinaWaひと足お先にお花見気分！お手土産に最適桜餅～皆様+1000円にてお持ち帰り

～ふっくらあんこから炊き上げましょう～

おめでたい席にお赤飯

Basicコース：12月5日（金）10：10～

中級コース：12月2日（火）10：10～

休日コース：11月30日（日）14：00～



*** 日本食 ***

秋冬仕立ての和食・・・お野菜たっぷりこんな風に旬を美味しく頂きます

- ・新米の季節！ふっくら秋の香りを楽しむごはん
- ・香り豊かなジューシー和風バーグカツレツ
- ・秋茄子の田楽～彩り豊かな香味味噌仕立て
- ・赤だし

日時：*11月1日(土) 10:10～ *2日(日) 10:10～
*6日(木) 10:10～ *10日(月) 10:10～



脂ののった美味しいお魚料理で秋の夜長を楽しむ

- ・ほっくりぶり大根
- ・青菜飯
- ・はりはり漬け
- ・白石～木の実のスノーボールクッキー

日時：*11月24日(祝) 10:10～ *27日(木) 10:10～
*29日(土) 10:10～



12月

晩秋から冬にかけ、ふっくら乳白色に太った海の味

- ・みんな大好きカキフライ&オニオンリング
- ・手作りタルタルソース
- ・お祖母ちゃんの味～旬野菜の浅漬け
- ・基本の玄米ご飯
- ・自家製ブレンド味噌仕立てのキノコ汁

日時：*12月4日(木) 10:10～ *6日(土) 10:10～



女子会に美肌効果抜群！発酵食品でおもてなし

- ・ローストチキン～紅麹ハーブ風味
- ・今おいしい野菜の甘酒漬け
- ・金山時味噌のクイックキッシュ
- ・甘酒葛餅のティラミス

～紅麹ミニボトルプレゼント～

日時*12月11日(木) 10:10～ *14日(日) 10:10～
*20日(土) 14:00～ *28日(日) 10:10～



品よくふっくら伊達巻

タイの昆布め手鞠寿司

ご希望により季節野菜のカラフルピクルスお手土産としてラッピング付き～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース：11月7日（金）10：10～

中級コース：11月4日（火）10：10～

休日コース：11月2日（日）14：00～

VO2

高貴な香り漂う紅麹の八幡巻き

利休胡麻たっぷりたたきごぼう

ローストビーフ

ご希望により艶良くふっくら炊き上げる黒豆～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース11月14日（金）10：10～

中級コース11月11日（火）10：10～

休日コース11月16日（日）14：00～

VO3

出汁のきいた筑前煮

優しい甘さの栗きんとん

香ばしいくるみ田作り

ご希望によりとっておき！！沖縄の伝統継承！自家製豆腐よう～+1000円にてお持ち帰り

Basicコース：11月21日（金）10：10～

中級コース：11月18日（火）10：10～

休日コース：11月23日（日）14：00～

追加日時：11月24日（祝）14：00～

VO4

有頭海老の旨煮

迎春おそう煮

Okinawaひと足お先にお花見気分！お手土産に最適桜餅～皆様+1000円にてお持ち帰り

～ふっくらあんこから炊き上げましょう～

おめでたい席にお赤飯

Basicコース：12月5日（金）10：10～

中級コース：12月2日（火）10：10～

休日コース：11月30日（日）14：00～

VO5

X'mas Party ～皆様+1000円にてお作りになったケーキは1ホールお持ち帰り

ふんわり生地からデコレーション～粉雪ちらり大人のブッシュドノエル

Basicコース：12月12日（金）10：10～

中級コース：12月9日（火）10：10～

休日コース：12月7日（日）14：00～



VO6

ご希望によりX'mas Party ディナー～+1000円にてローストチキンお持ち帰り

みんな大好き和風ローストチキン

生地から作る具だくさんPizza

コトコトポタージュ

グリーングラデーションサラダ

Basicコース：12月19日（金）10：10～

中級コース：12月16日（火）10：10～

休日コース：12月21日（日）14：00～



***CHINESE**

*

ロングセラーリクエストNO1！何度も作りたくなる中華

マーボー豆腐

バラバラチャーハン

コーンスープ

杏仁豆腐

日時：11月13日（木）10：1

0～

15日（土）14：

00～



可愛く楽しい中華の点心

柔らかジューシー中華風紅麴の骨付き唐揚げ

肉団子のもち米蒸し

ワンタンスープ

ゴマ揚げ団子

日時：12月13日（土）14：0

0～

14日（日）14：

00～



OKINAWAN

沖縄料理！豚肉の美味しい食べ方

ミヌダル

ババイヤイリチーの油揚げ包み

雑穀ご飯

ンムクジあーぎー～揚げたてが美味しいおやつ

日時：11月20日（木）10：1

0～

22日（土）10：

10～



最高のおもてなし沖縄料理

ソーキの煮漬け

自家製豆腐ようの和えもの

黒米ごはん

とろみが保温効果！ヤマンアーサー入りゆし豆腐

日時：12月18日（木）10：1

0～

20日（土）10：

10～



＊＊ MEN'Z ＊＊

11月① イタリアの娯婦風Party

Menu

- ・絶品！茶娘豚ロース！ブッタネスカ
- ・極上バルサミコ酢のグラデーションSalad
- ・かぼちゃのソーダブレッド
- ・キノコとズッキーニのミネストローネ

11月12日(水) 19:00～

11月16日(日) 10:10～



11月② 中華でHomeParty

Menu

- ・みんな大好き海老マヨ&ベジタブルフリッター
- ・サクサク木の実の中華風ドレッシングサラダ
- ・プリプリ具たくさん海老ワンタンスープ
- ・かぼちゃのふっくらマーラーカオ

11月26日(水) 19:00～

11月30日(日) 10:10～



12月① ひと足お先にX'mas Party

- ・牛肉とキノコの赤ワイン煮込み
- ・あの映画のシーンを・・・人気のポテトクリーム
- ・長ネギのポタージュスープ
- ・クリスマス！話題のスイーツベーグル

12月3日(水) 19:00～

12月7日(日) 10:10～



12月② 和懐石

- ・鯛の箱寿司柑橘風味仕立て
- ・スモークサーモンと旬野菜のジャポネーゼ
- ・大晦日に必ず作る煮豚
- ・和菓子

12月17日(水) 19:00～

12月21日(日) 10:10～



11月リクエストメンズ

- ・鮭といくらのはらこめし
- ・ふっくら出汁巻き卵
- ・なめこと豆腐の赤だし
- ・はりはり漬け

11月15日(土) 10:10～



12月リクエストメンズ

- ・鶏牛蒡の炊き込みご飯
- ・筑前煮
- ・具たくさんのお味噌汁
- ・みたらし団子

12月13日(土) 10:10～



*** ITALY ***
*

キノコと黒ゴマのクリームパスタ
お野菜たっぷりレンズ豆のスープ
キノコとチーズのブルスケッタ
ティラミス

日時：11月29日(土) 14:00~

30日(日) 17:00~



煮込み料理の美味しい季節

ビーフシチュー

バターライス

沖縄野菜を美味しく！グリーングラデーションサラダ

ケーキサレ

日時：12月14日(日) 17:00~

15日(月) 10:10~



*** SWEETS ***

秋の終わりにリンゴとジャガイモの贈り物

無添加！ベーキングパウダー不使用！

リンゴのバターCake

リンゴの生コンフィチュール

日時：11月22日(土) 14:00~

23日(日) 17:00~



夢を叶えるX'Mas Cake

ふんわり極上の生地に楽しいデココーディング♪

プッシュドノエル！+1000円1ホールお持ち帰り

日時：12月24日(水) 14:00~

25日(木) 10:10~



Kid's

Mari先生の食育プロジェクト

無形文化遺産登録！和食マイスターより日本文化のよさを伝承！

次の世代に受け継いでほしいキッズの為の本格おせち料理～お重に詰めて・・・

・ふんわりくるくるだてまきたまご

・お野菜の味を知る！！出汁をきかせたほっくりにもものにちょうせん筑前煮！！

・まんまるてまりずし

ママのためのお正月マナー講座付き

日時：11月23日（祝）10：10～

料金：1チケット（親子でひと足お先に御節Lunch付き）



12月 キッズクリスマスケーキ！！クリスマスは真っ白な雪を降らせましょう！！

ふんわり生地から優しい甘さの木こりの切り株デコ

サンタさんへ願いを込めて・・・

料金：1チケット（作ったものは1ホールお持ち帰り）

日時：12月22日（月）14：00～

23日（祝）10：10～

23日（祝）14：00～

24日（水）10：10～



SPECIAL毎年絶大の人気！一年の集大成！感謝祭！
ゲストと楽しむ御節お重お持ち帰り LESSON

日時：12月29日（月）10：30～

30日（火）10：30～

31日（水）10：30～

料金：3チケット+容器代

Menu詳細は別紙にて

先着順とさせていただきます。

どうぞお早めに。

[TEL:090-8731-8245](tel:090-8731-8245)

Mail:mari-mari-1218@docomo.ne.jp

Lain始めました*^^*

