

# 2023年3月前半スケジュール

※諸事情により変更する場合がございます。

月	火	水	木	金	土	日
		1	2	3	4	5
<p><b>予約・キャンセルは 2日前の19時まで</b></p> <p><b>OSAKA DELICIOUS</b> KITCHEN STUDIO</p> <p>ご予約はHPもしくはお電話・メールにて承ります。 TEL : 06-6947-1559 Mail : info@osakadelicious.jp</p>		<p>13:30-16:00 初めてのお料理クラス 3</p> <p>13:30-15:30 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-20:30 <b>女性限定</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>18:30-20:30 単発和食 揚げつくねの和風煮</p>	<p>13:30-15:30 <b>男女混合</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>13:30-16:00 ★お出汁の会 松花堂弁当</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-20:30 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合</p> <p>18:30-21:00 パン チョコパンカスタード</p>	<p>定休日</p> <p>※スタジオレンタル承ります</p>	<p>10:00-12:00 単発和食 揚げつくねの和風煮</p> <p>10:00-12:30 パン チョコパンカスタード</p> <p>12:45-15:15 初めてのお料理クラス 4</p> <p>12:30-15:30 ★お肉の会 スペアリブのトマトワイン煮</p>	<p>10:00-12:00 <b>女性限定</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>10:00-12:30 初めてのお料理クラス 5</p> <p>12:45-15:15 ★気負わず作る薬膳 冬から春の薬膳</p> <p>13:00-15:30 ★お菓子 生シフォンケーキ</p>
	6	7	8	9	10	11
<p>定休日</p> <p>※スタジオレンタル承ります</p>	<p>社内研修</p> <p>※スタジオレンタル承ります</p>	<p>13:30-15:30 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき</p> <p>13:30-15:30 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-20:30 パスタ 明太子のクリームパスタ</p> <p>18:30-21:00 パン チョコパンカスタード</p>	<p>13:30-15:30 <b>女性限定</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>13:30-16:00 初めてのお料理クラス 6</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-20:30 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合</p> <p>18:30-21:00 パン チョコパンカスタード</p>	<p>11:00-13:00 単発和食 揚げつくねの和風煮</p> <p>13:30-16:00 アイシング イースタークッキー</p> <p>13:30-16:00 ★お菓子 生シフォンケーキ</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-21:00 アイシング イースタークッキー</p> <p>18:30-21:00 初めてのお料理クラス 2</p>	<p>10:00-12:00 <b>男女混合</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>10:00-12:30 お魚さばき 鰹 鰹のハンバーグ</p> <p>12:45-15:15 初めてのお料理クラス 4</p> <p>13:15-15:15 パスタ 明太子のクリームパスタ</p>	<p>10:00-12:30 初めてのお料理クラス 6</p> <p>10:00-12:30 パン チョコパンカスタード</p> <p>13:00-15:30 ★お菓子 生シフォンケーキ</p> <p>13:00-15:00 単発和食 揚げつくねの和風煮</p> <p>15:30-18:00 ★お品書き 春の献立</p> <p>16:00-18:00 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき</p>
13	14	15	16	17	18	19
<p>貸スタジオ</p>	<p>11:00-13:00 単発和食 揚げつくねの和風煮</p> <p>13:30-16:00 初めてのお料理クラス 5</p> <p>13:30-16:00 お魚さばき 鰹 鰹のハンバーグ</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-20:30 <b>男女混合</b> 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食</p> <p>18:30-20:30 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合</p>	<p>13:30-16:00 ★お菓子 生シフォンケーキ</p> <p>13:30-16:00 ★気負わず作る薬膳 冬から春の薬膳</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-21:00 初めてのお料理クラス 1</p> <p>18:30-21:00 ★お出汁の会 松花堂弁当</p>	<p>13:30-16:00 お魚さばき 鰹 鰹のハンバーグ</p> <p>13:30-16:00 初めてのお料理クラス 2</p> <p>16:30-17:30 ☆マンツーマン</p> <p>18:30-21:00 ★お品書き 春の献立</p> <p>18:30-21:00 パン チョコパンカスタード</p>	<p>定休日</p> <p>※スタジオレンタル承ります</p>	<p>10:00-12:30 ★お出汁の会 松花堂弁当</p> <p>10:00-12:30 初めてのお料理クラス 1</p> <p>13:00-15:30 パン チョコパンカスタード</p> <p>13:15-15:15 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき</p> <p>15:45-17:45 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合</p>	<p>10:00-12:30 初めてのお料理クラス 2</p> <p>10:00-12:30 パン チョコパンカスタード</p> <p>13:00-15:30 ★お菓子 生シフォンケーキ</p> <p>13:00-15:30 ★チーズまみれの会</p>

# 2023年3月後半スケジュール

※諸事情により変更する場合がございます。

月	火	水	木	金	土	日
20	21	22	23	24	25	26
定休日 ※スタジオレンタル承ります	10:00-12:30 パン チョコパンカスタード	11:00-13:00 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき			10:00-12:30 ★パン 苺あん角食パン	10:00-12:30
	10:00-12:30 ★気負わず作る薬膳 冬から春の薬膳	13:30-15:30 単発和食 揚げつくねの和風煮	13:30-16:00 ★お菓子 生シフォンケーキ	13:30-16:00 初めてのお料理クラス 1	10:00-12:00 単発和食 揚げつくねの和風煮	★ノンアルバル イースターパーティー
	13:00-15:30 アイシング イースタークッキー	13:30-16:00 初めてのお料理クラス 4	13:30-16:00 ★お出汁の会 松花堂弁当	13:30-16:00 ★お品書き 春の献立	12:30-15:00 初めてのお料理クラス 5	13:00-15:00 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき
	13:15-15:15 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき	16:30-17:30 ★マンツーマン	16:30-17:30 ★マンツーマン	16:30-17:30 ★マンツーマン	12:45-14:45 男女混合 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食	13:00-15:30 初めてのお料理クラス 3
	15:45-17:45 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合	18:30-20:30 男女混合 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食	18:30-21:00 初めてのお料理クラス 3	18:30-20:30 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき	15:15-17:45 ★バル イースターパーティBAL	15:30-18:00 ★気負わず作る薬膳 冬から春の薬膳
	16:00-18:30 アイシング イースタークッキー	18:30-20:30 パスタ 明太子のクリームパスタ	18:30-21:00 ★パン 苺あん角食パン	18:30-21:00 ★パン 苺あん角食パン		
27	28	29	30	31		
定休日 ※スタジオレンタル承ります		11:00-13:00 男女混合 季節を楽しむ食卓 春を感じる洋食				
	13:00-14:00 ★マンツーマン	13:30-15:30 単発和食 揚げつくねの和風煮	13:30-15:30 定番和食② 天ぷら・稲荷と細まき	13:30-15:30 お魚さばき 鰹 鰹のハンバーグ		
	14:30-15:30 ★マンツーマン	13:30-16:00 ★お菓子 生シフォンケーキ	13:30-16:00 初めてのお料理クラス 2	13:30-15:30 持ち帰りお弁当 定番副菜大集合		
	16:00-17:00 ★マンツーマン	18:00-19:00 ★マンツーマン	16:30-17:30 ★マンツーマン	16:30-17:30 ★マンツーマン		
	18:30-21:00 初めてのお料理クラス 1	18:30-21:00 ★気負わず作る薬膳 冬から春の薬膳	18:30-21:00 お魚さばき 鰹 鰹のハンバーグ	18:30-21:00 初めてのお料理クラス 6		
	18:30-20:30 単発和食 揚げつくねの和風煮	19:30-20:30 ★マンツーマン	18:30-21:00 ★パン 苺あん角食パン	18:30-21:00 ★パン 苺あん角食パン		

OSAKA DELICIOUS  
KITCHEN STUDIO

ご予約はHPもしくはお電話・メールにて承ります。  
TEL : 06-6947-1559 Mail : info@osakadelicious.jp

## ◆担当講師◆

南 — お肉・バル・出汁・お品書き  
外賀 — アイシング  
塩見 — 薬膳  
増田 — お菓子  
西川 — パン・マクロビ  
他レッスンの講師が気になる方は  
お気軽にお聞きください！

## ～スケジュール表の見方～

初めてのお料理クラス  
定番・パスタ 明太子のクリームパスタ・弁当  
月替・単発・土鍋  
魚・★魚  
★マンツーマン  
ブレッド・★ブレッド  
マクロビ・お菓子・★お菓子  
アイシング  
★出汁・★お品書き・★薬膳  
★イベント

記号がついていないものはBASIC

☆ BASIC & MY チケット使用可能

★ MY

予約・キャンセルは  
2日前の19時まで

※ご不明な点があれば、スタッフまで