

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1	2	3	4	5 ★オーガニック a①
6 ■ブレッド ①	7	8	9 ★オーガニック a①	10	11 ★オーガニック b①	12 ★基礎NEXT-e①
13 ★改善ごはん ①	14 ■スイーツ b①	15	16 ★改善ごはん ①③	17 ★1dayレッスン①	18 ■ブレッド ①	19 ★お味噌手作り教室 11:00~ ★ワイン②
20 ★1dayレッスン①	21 ■シェフズ i ①③	22 ★基礎NEXT-e①	23	24 ★基礎NEXT-e③	25	26 ■シェフズ r①
27 ■シェフズ f①	28 ■シェフズ e①③	29 ■シェフズ b①③	30 ★1dayレッスン③	31	お電話で予約受付中 06-6538-0880	

時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



シェフズ b 金城 保夫 先生

- ・黒酢の酢豚 バルサミコとピンコットの香り
- ・活け鯛と中国漬物の香り蒸し
- ・あさりとクレソンのスープ



オーガニック a 吉田 より子 先生

- ・女っぷり参鶏湯
- ・長芋豆腐のカニ潤いあんかけ
- ・万能そばろでペペロン春菊
- ・えのきとハムのみつつき春巻き
- ・トキメキべったら
- ・バレンタインブラウニー



シェフズ e 福田 庸平 先生

- ・揚げカルツォーネ(パンツェロッチェ)
- ・エビとキノコのサラダ
- ・ふわふわティラミス



オーガニック b 吉田 より子 先生

- ・胡麻香るピリ辛担々麺
- ・お酒がすすむ 香味カルパッチョ
- ・モリモリ人参
- ・ストロベリー杏仁葛ブランマンジェ



シェフズ f 卜部 吉恵 先生

- ・巻き寿司
- ・鯛のみの揚げ
- ・蓮根豆腐の白味噌椀
- ・金時大福



1dayレッスン 小林 咲子 先生

- リセット美的ごはん
- ・おからの米粉の豆乳クリスマスビーゼ
- ・かぶらの葉のジェムペーストソース
- ・野菜と豚肉のビューティーキヌア丼
- ・美温特製ソース
- ・冬野菜サラダ ジンジャーハニードレッシング
- ・絶対腸さつまいもスープ
- ・ココナッツオイルでバレンタイン生チョコ

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン対象外)
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



シェフズ i 田畑 昇 先生

- ソムリエに習う ワインと料理のマリアージュ④
- 赤ワインの王様といえは“ポルドー”
- ・鯖の赤ワインヴィネガー煮込み クスクス添え
- ・仔羊のロースト 粒マスタードソース タイム風味
- ・りんごのコンポート 赤ワイン風味 パンナアイス添え

※ワインのテイスティング+お試食時の1杯つき
※レッスン料：フリーセレクトチケット+1,000円
(プレゼントチケット及びトライアルチェンジも+1,000円で受講可)
※体験レッスン料金：3,000円



基礎NEXT-e

お家で出来る本格韓国料理

- ・チゲ鍋
- ・海鮮チヂミ
- ・チャプチェ

※体験レッスン対象外



シェフズ r 高島 稔 先生

- ・うどんすき
- ・切り干し大根
- ・ぜんざい



お悩み解決! 改善ごはん 森田 栄理 先生

- 新年おめでとう 五福葉膳
- ・皮から作る水餃子
- ・にらとクコの実のお浸し
- ・大根餅
- ・亀ゼリー

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン対象外)
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



ブレッド Kiyomi 先生

- ・きび入り 黒豆栗きんとんロール
- ※お持ち帰り 15cmスクエア型1コ分 (9ブロック分)
- ・筑前煮ときびのトマトグラタン風
- ※ご試食のみ



お味噌手作り教室 森田 栄理 先生

- 試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)
- お持ち帰り：お味噌約2.4kg
- ※容器はご用意致します。
- ※食べ頃は6~7ヶ月後です。

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン対象外)
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



スイーツ b 水越 潤太郎 先生

- ・シュークリーム
- ※お持ち帰り 6コ分

※会員様が現金でご受講の場合：5,000円

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

<http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/>

