

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎06-6538-0880				1	2 ★オーガニック a①
	3 ★1dayレッスン a①	4 ★1dayレッスン b③	5 ★オーガニック a①	6 ★1dayレッスン a①	7 ★スタンダードスイーツ ①	8 ■ブレッド ①
10 ★1dayレッスン b①	11 ■イタリアン ①③	12 ★基礎NEXT-a③	13 ★オーガニック b①	14 ★1dayレッスン b①	15 ★スタンダードスイーツ ①	16 ■日本料理 高島 稔先生 ①
17	18 ■フレンチ ①③	19	20 ■中国料理 ①③	21 ★基礎NEXT-a①	22	23 ★お味噌手作り教室 11:00~ ★ワイン②
24 ■日本料理 卜部 吉恵先生 ①	25	26 ★基礎NEXT-a①	27	28 ★1dayレッスン a③	29	30 ★スタンダードスイーツ ①
31 ■ブレッド ①						

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



中国料理 金城 保夫 先生
 ・トックとベーコンのピリ辛炒め
 ・帆立貝柱と季節野菜のXO醤炒め
 ・豆腐と搾菜の香味サラダ仕立て



オーガニック a 吉田 より子 先生
 春からのお弁当作り大改造スペシャル
 ・オイスターチキンで5品!
 ・レンコンから揚げ/青椒肉絲/
 ・南蛮漬け/チキンチャップ/筑前煮
 ・玄米おにぎり
 ・鮭を使って3品!
 ・鮭の磯辺焼き/サーモンの青菜サラダ/
 ・鮭のパジルアーモンド焼き
 ・グルテンフリーの抹茶ケーキ



日本料理 卜部 吉恵 先生
 春の行楽弁当 4品
 ・里芋コロッケ
 ・えのき牛肉ロール
 ・彩り卵焼き
 ・千枚漬け寿司



オーガニック b 吉田 より子 先生
 はじめてのオーガニック・いつもの食材で感激レシピ
 ・美肌アボ玉丼
 ・疲労回復チキンソテー
 ・ごぼうとひじきの食物繊維サラダ
 ・春にんじんの免疫UPスープ
 ・黒蜜豆乳プリン



日本料理 高島 稔 先生
 ・ホタルイカ 酢味噌掛け
 ・筍 木の芽和え
 ・鰹 漬け丼



スタンダードスイーツ 淋 亜紀 先生
 1から学ぶ憧れのふわふわショートケーキ
 ・いちごのショートケーキ
 ＊お持ち帰り 直径12cm1台分
 ＊ご試食あり

※レッスン料金：フリーセレクトチケット+1,000円
 ※ビジター料金：7,000円(体験レッスン対象外)
 ※会員様が現金でご受講の場合：6,000円



フレンチ 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⑤
 フランスポルドー地方の白ワイン
 ・グリーンアスパラとバルメザン風味の目玉焼き
 ・牡蠣のコンフィ フランポワーズ風味 サラダ仕立て
 ・豚肉とハマグリのお白ワイン蒸し 春キャベツ添え
 ※ワインのテイステイング+ご試食時の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(受領可)]
 ※体験レッスン料金：3,000円



1dayレッスン a 野上 優子 先生
 お花見×クラフトビール
 ・チーズでベアリング
 ・バーニオンポテト
 ・ハマグリと菜の花 春のビール蒸し
 ・低温調理でやわらか角煮
 ・華やか手まり 6種

※レッスン料金：フリーセレクトチケット+1,000円
 ※ビジター料金：7,000円(体験レッスン対象外)
 ※会員様が現金でご受講の場合：6,000円

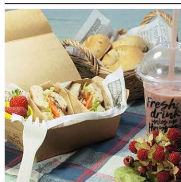


イタリアン 福田 庸平 先生
 ・手打ちオレキエッタ ホタテとブロッコリーの
 パターソース
 ・ゴルゴンゾーラのパン格拉タン
 ・パンナコッタ キャラメルソース



1dayレッスン b 弘瀬 真弓 先生
 お酒に合う料理5品 日本酒一杯ついてます
 ・和風シチュー
 ・焼き雑炊
 ・手作りがんとどき
 ・春キャベツの柚子胡椒和え
 ・酒粕ヨーグルトケーキ

※レッスン料金：フリーセレクトチケット+1,000円
 ※ビジター料金：7,000円(体験レッスン対象外)
 ※会員様が現金でご受講の場合：6,000円



ブレッド Kiyomi 先生
 ・赤米入り梅ベーグル
 ＊お持ち帰り ご試食込み5コ分
 ※ご試食分はベーグルサンドです。
 ・赤米とイチゴの甘酒ドリンク
 ＊ご試食のみ



基礎NEXT-a
 美味しいサンドイッチの黄金比
 ・サンドイッチ 4種
 ・ふわふわ卵サンド / B L T サンド /
 ・サーモンサンド / ゴボウサラダサンド
 ・スコッチブロス 押し麦と野菜のスープ
 ・紅茶のパバロア

※体験レッスン対象外



マスタースイーツ 水越 潤太郎 先生
 ・ふんわり生地で作る フルーツロールケーキ
 ＊お持ち帰り 1本分

※ビジター料金：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



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。

※ビジター料金：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
 ※会員様のご紹介：5,500円