

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中					
	☎ 06-6538-0880					
2 ■マスタースイーツ ①②	3	4	5 ★オーガニックb①	6	7 ★1dayレッスンa①	8 ★オーガニックa①
9 ■日本料理 卜部吉恵先生 ①	10	11 ★1dayレッスンa③	12	13 ★基礎NEXT-d③	14	15 ★基礎NEXT-d①
16 ★1dayレッスンa①	17 ■フレンチ ①③	18	19 ★スタンダードスイーツ ①	20 ★オーガニックa①	21	22
23	24	25 ★基礎NEXT-d①	26	27 ★梅干しイベント 11:00~	28 ★スタンダードスイーツ ①	29 ★スタンダードスイーツ ①
30						

👤 会員様 🍷 ビジター様 🎫 フリーセレクトチケット、プレゼントチケット 時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30
トライアルチェンジが使えます。



日本料理 卜部 吉恵 先生

いつものメニューを華やかアレンジ

- ・ 鯉のたたき 塩ポン酢
- ・ 海老 三種の変わり揚げ
- ・ 茄子の田舎煮
- ・ 稲庭うどんの明太カルボナーラ

👤 or 6,000円 🍷 7,000円



スタンダードスイーツ 淋 亜紀 先生

発酵バターの芳醇な香り漂う 定番の焼き菓子

- ・ フィナンシェ
- ＊お持ち帰り 3コ分
- ＊ご試食あり
- ・ ウィークエンド シトロン
- ＊お持ち帰り 1台分
- ＊ご試食あり

👤 or 6,000円 🍷 7,000円



フレンチ 田畑 昇 先生

- 鯛まるごと塩釜焼きとのマリナーージュ
 ソムリエに習う ワインと料理のマリナーージュ⑥
 香り高きアルサス地方の白ワインといえば、
 「ゲヴェルツトラムィネル」
 ・ ホワイトアスパラガスとツナのサラダ エストラゴン風味
 ・ 新玉ねぎの冷製スープ
 ・ 鯛の塩釜焼き シャンピニオンソース

👤 + 1,000円 or 7,000円 🍷 8,000円



1dayレッスンa 川口 佐知己 先生

お酢をもっと身近に 酢でたきにビネガー生活

- ・ 自家製フルーツビネガー
- ＊ご試食あり
- ＊手作りドレッシング
- ＊タコのコンフィと鴨ローストのサラダつき
- ・ ビネガーを活用した前菜 5種 プルスクッタ仕立て
- ・ 自家製フランポワーズビネガーのパウンドケーキ

👤 or 6,000円 🍷 7,000円



オーガニックa 吉田 より子 先生

こころが整い 身体が喜ぶお寺ごはん

- ・ マクロビ餃子(動物性ゼロ)
- ・ マクロビそばのまぜそば
- ・ 仙台麩の卵とじ椀
- ・ よもぎ麩ときこのパセリナッツティップ添え
- ・ ココナッツ葛餅 パンナコッタのラスベリーソース

👤 or 6,000円 🍷 7,000円



基礎NEXT-d

技あり!とろとろカルボナーラ

- ・ カルボナーラ
- ・ イワシのペッカフィーコ
- ・ パブリカのマリネ
- ・ キノコのクロスティニー
- ・ マンゴーのパンナコッタ

👤 or 6,000円



オーガニックb 吉田 より子 先生

カルシウムを効率よく取り入れてイライラにさよなら

- ・ ハイジの白パンハンバーガー
- ・ 手作りカッタージューズ入り
- ・ ふわしゅわ! レッツ! オムレッツ!
- ・ 生ホタテとアボカドのピンクタルタル
- ・ レアー豆乳マンゴープリン

👤 or 6,000円 🍷 7,000円



白干し梅ぼし手作り教室 森田 栄理 先生

梅仕事しませんか?

季節を感じながら、少し手間をかけてみませんか?
 ＊ご家庭の保存食にも、重宝しますよ。

- ＊お持ち帰り
- ・ 梅ぼし(南高梅約1kg分)
- ・ 完熟黄梅ジャム 1瓶

👤 or 5,000円 🍷 5,500円



マスタースイーツ 水越 潤太郎 先生

レモン好きのためのレモン尽くしスイーツ!!!

- ・ レモン風味のボルボローネ(スペインの幸せを呼ぶクッキー)
- ＊お持ち帰り 3.5~4cmサイズ 6コ分
- ＊ご試食あり
- ・ レモンクリームグラス仕立て
- ＊お持ち帰り 6コ分
- ＊ご試食あり

👤 or 6,000円 🍷 7,000円

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約! 📱

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

