

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3 ★オーガニックb①	4	5 ★オーガニックb 10:00～
6 ★スタンダードスイーツ 10:30～	7	8 ★1dayレッスンa①	9 ★スタンダードスイーツ 10:30～	10 ★1dayレッスンa③	11	12 ★基礎NEXT-c①
13	14 ■イタリアン①	15	16	17	18	19 ■カフェ 10:00～
20	21	22	23	24	25 ★ワイン 19:00～	26 ★1dayレッスンa①
27 ■日本料理①	28	29	30 ★基礎NEXT-c①③	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中  06-6538-0880

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
トライアルチェンジが使えます。 時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



日本料理 卜部 吉恵 先生

『応用力のあるお料理』

- ・和風 野菜のテリーヌ
- ・秋刀魚クリームころっけ
- ・きのこご飯 お茶漬け
- ・さつま芋アイス

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)



スタンダードスイーツ 淋 亜紀 先生

『スコーン ベリーとミルクの2層ジャム』

- ・スコーン
- ※お持ち帰り：4コ分 ※ご試食あり
- ・ベリーとミルクの2層ジャム
(ミルクキャラメル/3種のベリージャム)
- ※お持ち帰り：1瓶
- ・パフェ
- ※各自盛り付けて頂きます

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)

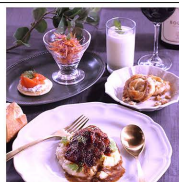


オーガニックb 吉田 より子 先生

『新感覚ちらし寿司』

- ・口福寿司
- ・豆腐の昆布炒め
- ・胡麻豆腐ムース
- ・とうもろこし真薯のおつゆ
- ・ふるふるわらび餅のミルクこし船

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)



1dayレッスンa 井手 美加 先生

『おうちで簡単！秋のビストロフレンチ』

- ・とろとろフッ プルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み)
- ・ジャガイモのビュレ
- ・サーモンプリニ ディルソース
- ・紫キャベツとニンジンのコールスローサラダ
- ・枝豆のムース
- ・マロンナッツパイ

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)



イタリアン 福田 庸平 先生

『秋の爽りいっぱい！収穫祭のような三品』

- ・鯖と甘栗の紫蘇トマトパスタ
- ・自家製サルシッチャのグリル
- ・マグロとアボカドのタルタル

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)

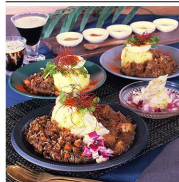


基礎NEXT-c

『体に優しい創作中華』

- ・牛肉ときのごとクレスンの混ぜチャーハン
- ・鶏肉のトロトロスープ
- ・ぶどうとなめこの中華風酢の物
- ・焼き春巻
- ・もちり杏仁豆腐

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)



カフェ 丸山 卓 先生

『カフェ風スパイスカレーと野菜のアチャールプレート』

- ※オリジナルスパイスカレーベース
- ・キマカレー ・ココナッツチキンカレー
- ※ピクルス
- ・赤たまねぎのピクルス ・キャベツのピクルス
- ・スパイスコーヒーゼリー

会 ① or 5,600円 (税込6,160円) ビ 6,500円 (税込7,150円)



ワインのプロに習うワイン講座 中島 亨 先生

『未定』

ワイン3種類をテイスティングしながら、
ワインについての知識を学びます。

会 ① or 5,100円 (税込5,610円) ビ 5,600円 (税込6,160円)