



8/21(月)①③
金城 保夫 先生
(三田ホテル)

- ・クンパッポンカレー
- ・鶏レバニンニクの芽炒め
- ・九龍球(クーロンキウ)

◆シェフ直伝 習得スキル

- ◆シーズニングオイルの使い方
- ◆鶏レバーの下ごしらえ
- ◆新しいゼリーの形態



8/27(日)①②
ト部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

- ・アワビの洋風焼き
- ・和風茶そば冷麺
- ・レモンジンジャーシャーベット

◆シェフ直伝 習得スキル

- ◆アワビの扱い方
- ◆万能かけダレ
- ◆お手軽シャーベット



8/28(月)①③
田畑 昇 先生
(ビストロ◎パキユース)

- ・夏野菜のピクルス
- ・鶏もも肉と夏野菜のフリカッセ
- ・紅玉リンゴのパイ

◆シェフ直伝 習得スキル

- ◆ホワイトルウの作り方
- ◆パイシートの扱い方



8/5(土)①②
高島 稔 先生
(ホテル日航大阪 日本料理 弁慶)

- ・サザエ 壺焼き
- ・鰻まき
- ・オクラとろろ いくら添え

◆シェフ直伝 習得スキル

- ◆サザエのさばき方
- ◆具入りだし巻き卵の巻き方
- ◆自家製いくら漬け



スイーツb

8/20(日)①② 水越 潤太郎 先生

- ・レモン風味のカルディナル
- *お持ち帰り 1台分

◆パティシエ直伝 習得スキル

- ◆泡立て生地習得
- ◆絞り技術の習得



家庭料理

8/17(木)①
百寿 先生
(dining kitchen momoju)

- ・レモン塩の海鮮焼きそば
- ・ぶりぶり焼売
- ・冬瓜と干し海老の中華風スープ

◆百寿先生直伝 習得スキル

- ◆さっぱりアレンジ焼きそば
- ◆焼売の包み方
- ◆乾物の使い方



オーガニックa

8/24(木)①・26(土)①② 吉田 より子 先生(料理研究家)

- ・全粒粉入りくるみレーズンペーグルとレモンカード
- ・スティックゴーヤバーグ 梅かつおタルタル
- ・ハーブサラダチキン
- ・切り干し大根ナポリタン

◆吉田先生直伝 習得スキル

- ◆油脂・卵なしペーグル
- ◆サラダチキンの作り方とアレンジ法
- ◆乾物の新しい使い方



オーガニックb

8/3(木)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・とっておきダレ
- ・5色野菜のラーメンサラダ
- ・スピード餃子
- ・戻さず切り干し大根甘酢サラダ
- ・長芋の白みそポターージュ
- ・マンゴー&マカデミア&ジンジャー 奇跡のコラボ

◆吉田先生直伝 習得スキル

- ◆万能麺ダレ
- ◆パリッとジューシーに仕上げる餃子の焼き方
- ◆すり流しポターージュの作り方



Topic! 燻製レッスン

8/11(金・祝)①②・29(火)① 野上 優子 先生(キッチンソムリエ)

- ・トマト ・ナッツ ・ほたて貝柱 ・鶏ささみ
- ・燻卵タルタル ・鯛の昆布締め(燻製塩・燻製醤油)
- ・簡単! 自家製ベーコン(スライスとブロック)
- ※ビール1杯つき。

◆先生直伝 習得スキル

- ◆自宅で簡単にできる燻製料理
- ◆短時間での下味のつけ方

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



1day 特別レッスンa

8/12(土)①・16(水)③・18(金)①
キッチンソムリエ基礎講師
(楠 夕紀)

- ・フルーツマトと塩麹鶏の冷製パスタ
- ・丸茄子とホタテの味噌グラタン
- ・アボカドと切り干し大根のヨーグルトサラダ
- ・お手軽レアチーズ オレンジソース

◆先生直伝 習得スキル

- ◆発酵食品を知る
- ◆しっとりやわらか茹で鶏の作り方
- ◆切り干し大根の栄養を逃さない戻し方

夏野菜と発酵食品で体の中から健康になろう!

プロフェッショナルa

繰り返して身につける!

プロに教わる

魚のさばき方

3枚おろし

8/6(日)①
野崎 弘純 先生

・その日の最も新鮮な魚
お一人様3尾

※ビクター料金:6,000円
※会員様が現金でご受講の場合:
5,000円

◆魚屋さんが教える
さばき方の基本とコツ

◆新鮮な魚に合う
おすすめの食べ方

◆魚屋直伝 習得スキル

◆魚をさばいて召し上がっていただくレッスンです。

2017年8月		16 水	1day特別レッスンa ③
1 火		17 木	家庭料理 ①
2 水		18 金	1day特別レッスンa ①
3 木	オーガニックb ①	19 土	ワイン ぶどう畑 ワインを育む大地 ②
4 金		20 日	スイーツb ①②
5 土	シェフズr ①②	21 月	シェフズb ①③
6 日	プロフェッショナルa ①	22 火	
7 月		23 水	
8 火		24 木	オーガニックa ①
9 水		25 金	
10 木		26 土	オーガニックa ①②
11 金	Topic! 燻製レッスン ①②	27 日	シェフズf ①②
12 土	1day特別レッスンa ①	28 月	シェフズi ①③
13 日		29 火	Topic! 燻製レッスン ①
14 月		30 水	
15 火		31 木	