



8/19(日)12:00~
金城 保夫 先生
(岸和田グランドホール)

先生からのおもてなし**プレミアム**
・前菜 蒸し鶏の紹興酒漬け
・スープ 五目餡の
 冬瓜の器蒸しスープ
・主菜 豆鼓回鍋肉
・飯 蟹肉入り焼豚チャーハン
・甜点 杏仁クッキー

※シェフによる実演と解説の後、ご試食
いただきます。ビール1杯つき。
※調理実習はございません。
※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

① シェフ直伝 習得スキル
◆ 中国料理の本格フルコース



8/26(日)①
ト部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

・鰻けんちん蒸し あんかけ
・冷やし素麺
・とうもろこし豆腐
・豆腐アイス

① シェフ直伝 習得スキル
◆ 蒲焼をふっくらさせるワザ
◆ ごま豆腐の応用



8/20(月)①③
田畑 昇 先生
(ピストロ◎パキユース)

ソムリエに合うワインと料理のマリアージュ②
フランスを代表する白ワインといえは「シャブリ」
・鶏ササミ肉とアスパラガスと
 赤玉ねぎのサラダ
・帆立貝とエリンギのソテー エシャロット風味
・鯛のカルパッチョ
・モッツアレラとビーナッツの冷製パスタ

※ワインのテイasting+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19人用ランチ定額も
+1,000円でご受講可)
※体験レッスン料金:3,000円

① シェフ直伝 習得スキル
◆ ワインと料理の相性の良い組み合わせ



8/4(土)①
高島 稔 先生
(ホテル日航大阪 日本料理 弁慶)

・鱧 吉野煮
・鮎 唐揚げ
・雑魚山椒

① シェフ直伝 習得スキル
◆ 鮎のさばき方
◆ 作り置き



8/21(火)18:00~・23(木)①
Kiyomi 先生
(froh工房)

・塩食パン
*お持ち帰り 1斤分
・アマランサスと枝豆の
 冷製スープ
*ご試食のみ

① 先生直伝 習得スキル
◆ 食パンの作り方
◆ アマランサスの扱い方



8/5(日)①
水越 潤太郎 先生

・マンゴームース
*お持ち帰り 3コ分
・ココナッツサブレ
*お持ち帰り 約20枚分

① パティシエ直伝 習得スキル
◆ ロトけの良いムースの
 製法・考え方
◆ 食感の良いクッキーの
 製法・成形・扱い方



8/2(木)①・11(土)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

・酒粕フォカッチャ
・疲れ知らずの
 スタミナ炒め
・ナスカツ
・梅かつおスタッドエッグ
・ごぼろミルクジャム

① 吉田先生直伝 習得スキル
◆ 酒粕を使って発酵パン
◆ 鮮やかな手作りドレッシング
 の作り方
◆ ミルクジャムの作り方



8/22(水)①
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

① 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



8/6(月)①・18(土)①・28(火)③
齊藤 舞 先生
(キッチンソムリエ講師)

・エディブルフラワーの
 クッキーサンド 4種
(いちご・チーズ・ラムレーズン・
 クッキー&クリーム)
*お持ち帰り 4種各1コ分
・エディブルフラワーの
 ステンドグラスクッキー
*お持ち帰り 2枚分

※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

① 先生直伝 習得スキル
◆ エディブルフラワーの扱い方
◆ かわいい手土産



8/7(火)③・12(日)①・27(月)①
小林 咲子 先生
(キッチンソムリエ講師)

・イタリアンピッコロ寿司
・チキンの
 ぶどうクリームソース
・グリル野菜の
 ごまバルサミソース
・いちじくの
 アイスキャンデー

※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

① 先生直伝 習得スキル
◆ アンチエイジング食材を知る
◆ ひと味違うてまり寿司
◆ 和食にバルサミ酢を取り入れる



8/1(水)③・5(日)①・9(木)①
キッチンソムリエ講師

・包子4種(豚・鶏・海老・あんこ)
・卵とトマトのスープ
・簡単ドレッシングの
 豆腐サラダ

※体験レッスン対象外

① 先生直伝 習得スキル
◆ 肉まんの生地作りと包み方



8/30(木)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

・揚げずにイタリアン酢豚
・とうもろこしとカジキの炊きこみピラフ
・マクロビバーニャカウダ
・人参と切り干し大根の
 美肌サラダ
・鉄分パッチリ 黒蜜ブルーの黒糖寒天

※ビジター料金:5,000円(体験レッスン対象外)
※ピオ・マルシェ会員様および
 キッチンソムリエ会員様が現金でご受講の
 場合:4,000円

① 吉田先生直伝 習得スキル
◆ スライス肉で揚げずに酢豚
◆ マクロビバーニャカウダ
◆ ガッツリ鉄分補給メニュー



8/25(土)①・31(金)①③
森田 栄理 先生
(国際中医薬膳管理師)

・カオソイ タイ北部のカレーラーメン
・豚春雨蒸し
・ゴーヤのサラダ
・カオニャオナムアン
 マンゴーのココナッツソースかけ

※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

① 森田先生直伝 習得スキル
◆ 季節の食材を調理する
◆ 薬膳の食材効果を知る
◆ 家でも作れるタイ料理を知る



夏休み親子クッキング 手作りうどんに挑戦しよう!!

8/10(金)①・16(木)①・29(水)①
楠 夕紀 先生
(キッチンソムリエ講師)

・手作りうどん
・ケーキちらずし
・ミルクプリンと
 オレンジの
 キラキラ☆ジュゼリー

レッスン料金:3,000円
対象:年少以上のお子様と
 保護者様(ペア)
定員:8組

※お子様1名様と保護者1名様
 の2人1組でご受講いただけます。
※体験レッスン対象外。

2018年8月		16 木	親子クッキング ①	■
1 水	基礎NEXT ③	17 金		
2 木	オーガニックa ①	18 土	Topic! ①	■
3 金		19 日	金城先生のプレミアム レッスン 12:00~	■
4 土	シェフズr ①	20 月	シェフズi ①③	■
5 日	基礎NEXT ① スイーツb ①	21 火	ブレッド 18:00~	■
6 月	Topic! ①	22 水	オーガニックb ①	■
7 火	1dayレッスン ③	23 木	ブレッド ①	■
8 水		24 金		
9 木	基礎NEXT ①	25 土	改善ごはん ① ワイン ②	■
10 金	親子クッキング ①	26 日	シェフズf ①	■
11 土	オーガニックa ①	27 月	1dayレッスン ①	■
12 日	1dayレッスン ①	28 火	Topic! ③	■
13 月		29 水	親子クッキング ①	■
14 火		30 木	ピオ・マルシェ イベント ①	■
15 水		31 金	改善ごはん ①③	■

※①②③の記号は開講時間を表しています。①11:00~ ②15:00~ ③19:00~ ※ビジター料金設定のあるレッスンは、体験レッスン料金でご受講は出来ません。 ※日程・メニューは変更になる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。