

天ぷらを極める



8/3(土)11:00~14:00~

日本料理



一人ひとり天ぷらの極意を指導しますよ。自分で揚げたアツアツをどうぞ。

高島 稔 先生 (ホテル日航大阪 日本料理 弁慶)

- ・天ぷら 7種
- ・雑魚わかめ酢
- ・稲庭うどん

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

「菌活」いつものごはんに発酵食品を取り入れる



8/4(日)①・5(月)③・9(金)①

1dayレッスン-a



ケーキサレは、具材を変えてアレンジできます! 作り置き・冷凍保存も可能☆朝食やおやつに、ぜひ♪

楠 夕紀 先生 (キッチンソムリエ講師)

- ・かぼちゃとほうれん草のケーキサレ
- ・塩麹茹で鶏のサラダ ビクルス添え
- ・野菜のうまみたっぷり食べるスープ ~カレー風味~
- ・黒ごまとバナナのスムージー

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

6種のサブレをたっぷり作って缶詰に詰めて



スタンダードスイーツ

8/7(水)①・31(土)①

淋 亜紀 先生 (キッチンソムリエ講師)

- ・サブレ缶(バニラ/紅茶/アイスボックス/型抜き/絞り出し/ブルドネージュ)
- ※お持ち帰り6種合わせて約40コ分 ※ご試食あり ※ラッピングつき
- 粉の割合や作り方の違いで味や食感の違い サブレに仕上がります!

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

家庭で作れる絶品スパイスカレー



1dayレッスン-b

8/8(木)③・17(土)①・28(水)①

武藤 小織 先生 (キッチンソムリエ講師)

- ・基本の子キンカレー ※スパイスの配合から仕上げまで、\*スパイスのお持ち帰りあり、
- ・辛いスパイスジンジャーエール ・卵のスパイス漬け \*ご試食のみ
- ・ターメリックライス \*ご試食のみ
- ・むらさきキャベツのマリネ \*ご試食のみ

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

フランスの伝統菓子を華やかにアレンジ!



マスタースイーツ

8/10(土)①②

水越 潤太郎 先生

- ・セテテ・夏のガトー
- ※お持ち帰り 直径約12cm 1台

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

点心をお家で。



基礎NEXT-f

8/11(日)①・20(火)①・22(木)③

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

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

1人暮らしご飯 2人暮らしご飯



オーガニックa

8/21(木)①・24(土)①

吉田 より子 先生(料理研究家)

- ・トマトバジル 香るピザポーク
- ・トマトバジルのSOYクリームカップリーニ
- ・夏野菜とホタテのレモンごまディップ ・ちりめんSOYの青のりカリカリ
- ・ベリーミルク小豆パッピンス

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

たっぷり夏野菜メニュー



日本料理

8/25(日)①

ト部 吉恵 先生 (和旬 撫子)

- ・和風トマトライス ~ラタトゥイユ添え~
- ・夏野菜ロールカツ
- ・水なすサラダ
- ・フルーツマトゼリー

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

サラダと食べられてしっかりおいしい☆真夏のフレンチ



8/26(月)①③

フレンチ



魚と相性の良いベルモット酒のクリームソースは必見です!

田畑 昇 先生 (ピストロ@パキュース)

- ・冷製とうもろこしのスープ
- ・イサキのベルモット酒蒸し
- ・ブランマンジェ

会 ⑦ or 6,000円 ② 7,000円

ワイン3種をテイスティングしながら知識を学ぶ



ワイン講座 中島 亨 先生

8/30(金)18:30~20:30

(エノテカ株式会社)  
(社)日本ソムリエ協会認定 ソムリエ  
チーズプロフェッショナル協会認定 チーズプロフェッショナル

レッスン内容

世界のロゼ

会 ⑦ or 5,500円 ② 6,000円

2019年 8月 Free Select Lesson Calendar ①②③の記号は開講時間です。①11:00~ ②15:00~ ③19:00~

日	4 1day-a①	11 基礎NEXT-f①	18	25 ト部先生 日本料理①	
月	5 1day-a③	12	19	26 田畑先生 フレンチ①③	
火	6	13	20 基礎NEXT-f①	27	
水	7 スタンダードスイーツ①	14	21 オーガニックa①	28 1day-b①	
木	1	8 1day-b③	15	22 基礎NEXT-f③	29
金	2	9 1day-a①	16	23	30 ワイン講座 18:30~20:30
土	3 高島先生 11:00~ 日本料理① 14:00~	10 マスタースイーツ①②	17 1day-b①	24 オーガニックa①	31 スタンダードスイーツ①

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

- 会 会員様
- ⑦ チケット ←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。
- ② ビジター様

※価格はすべて税込みです。 ※日程・メニューは変更になる場合がございます。 ※アルコールが飲めない方がアルコールつきのレッスンをご受講される場合は、ソフトドリンクをお選びいただいております。

■ご予約・お問合せ

TEL 06-6538-0880 受付/11:00~19:00

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

受付/24時間 ※メンテナンス時を除く

