



オーガニック a 大好きな人へのお弁当

2回①・25日①

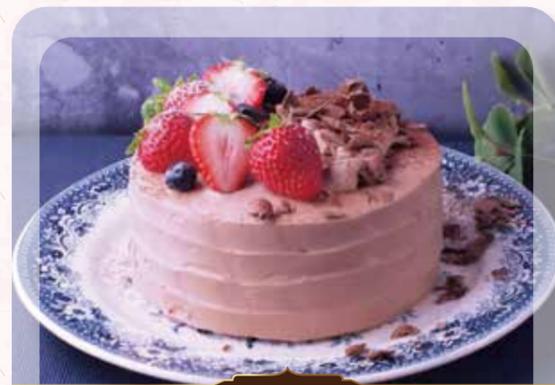
- ・脂ののったサーモンの西京漬け
- ・鶏と高野豆腐のからあげ
- ・春キャベツと新レンコンの昆布炒め
- ・レモン花シュウマイ
- ・うすいえんどうご飯
- ・バスクチーズケーキ



講師 吉田 より子 先生
(料理研究家)

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

◆シンプルで新しい下ごしらえ



スタンダードスイーツ

応用を学ぶ チョコレートケーキ

5回①0:30~・14回①0:30~

- ・チョコレートケーキ
- ※お持ち帰り 直径12cm 1台分
- ※ご試食あり



講師 淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

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

◆ふわふわジェノワーズ生地
の作り方
◆チョコレートクリームの扱い方



1Day レッスン a

大人のピクニックランチ

7回③・11日①・28回①

- ・ごはんバーガー 2種
- 豚の生姜焼き/鮭の西京チーズ
- ・えびカツのポケットサンド
- ・やみつきタルタルソース
- ・ビタミンサラダ 美肌ドレッシング
- ・いちごたっぷり ベリーのパフェ



講師 小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

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

◆ライスパンの作り方



基礎 NEXT-b

パパッと簡単 本格アジア料理

16回①③・29回③①

- ・ガバオライス
- ・ヤムウンセン(春雨サラダ)
- ・小海老のスパイシー唐揚げ
- ・濃厚チャイプリン

講師 キッチンソムリエ講師

◆基本を応用したレッスン
◆クセになる エスニック

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



日本料理 春の食材を使って 白ごはんに合わせて美味しいメニュー3種

19回①

- ・鰯のなめろう
- ・桜エビのかき揚げと卵の素揚げ
- ・春の混ぜご飯
- ・オレンジ寄せ



講師 卜部 吉恵先生
(和旬 撫子)

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

◆3種どれも丼に可能です。



カフェ “発酵”を取り入れた 和カフェメニュー

23回①③

- ・ロコモコ
- 赤ワイン風味の味噌デミグラスソース
- ・前菜2種
- ・和風ミネストローネ
- ・豆乳のブランマンジェ
- ・苺のソース



講師 丸山 卓先生
(鉄板焼とワイン COCOLO)

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

◆ばばっと作りたい人 忙しい人
おしゃれ簡単カフェメニュー



ワインのプロに習うワイン講座

おつまみパン3種とワインの楽しみ方のコツ

24回③

- エノテカ×froh工房 Kiyomi(ブレッド講師)
- ・5種のナッツ(カカオニブなど)を使った赤ワインを生地に練りこんだハード系パン
- ・カマンベールを練りこんだ赤ワインブランフロマージュというふわふわ系パン
- ・その他

講師 中島 亨先生
(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

◆ワイン3種をティ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 +500円(税込550円) or 6,100円(税込6,710円)
ビ 6,600円(税込7,260円)

| |
|------------------------|
| 1 水 |
| 2 木 オーガニック a ① |
| 3 金 |
| 4 土 |
| 5 日 スタンダードスイーツ 10:30~ |
| 6 月 |
| 7 火 1day レッスン a ③ |
| 8 水 |
| 9 木 |
| 10 金 |
| 11 土 1day レッスン a ① |
| 12 日 |
| 13 月 |
| 14 火 スタンダードスイーツ 10:30~ |
| 15 水 |
| 16 木 基礎 NEXT-b ①③ |
| 17 金 |
| 18 土 |
| 19 日 日本料理 ① |
| 20 月 |
| 21 火 |
| 22 水 |
| 23 木 カフェ ①③ |
| 24 金 ワイン講座 ③ |
| 25 土 オーガニック a ① |
| 26 日 |
| 27 月 |
| 28 火 1day レッスン a ① |
| 29 水 基礎 NEXT-b ①③ |
| 30 木 |

①②③の記号は開講時間です。
① 11:00~
② 15:00~
③ 19:00~

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 ビ ビジター様 ① 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。)

※日程・メニューは変更になる場合がございます。
※アルコールのレッスンについては、アルコールが苦手な方はソフトドリンクをお選びいただけます。

キッチンソムリエクッキングスクール

ご予約
お問合せ

06-6538-0880 受付/11:00~19:00

http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/
受付/24時間 ※メンテナンス時を除く

