

Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

2020年7月

キッチンソムリエクッキングスクールへのご予約・お問合せ

06-6538-0880

1dayレッスンb

身近な食材でおもてなし料理

4日①

- ・ブルーチーズとキノコのグラタン
- ・グレープフルーツとホタテのスパイス焼きサラダ
- ・りんごと人参のジャムのブルスケッタ仕立て
- ・ジンジャーハニーレモネード

=Point=

- ◆ベシャメルソースとドレッシングの基本とアレンジ

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 川口 佐知己 先生

(キッチンソムリエ講師)

スタンダードスイーツ

発酵バターの香り漂う定番の焼き菓子

5日⑩10:30～・14日⑩10:30～

- ・フィナンシェ
- ※お持ち帰り:3コ分 ※ご試食あり
- ・ウィークエンドシトロン
- ※お持ち帰り:1台分 ※ご試食あり

=Point=

- ◆焦がしバターの作り方
- ◆基本のパウンドケーキの作り方

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 淋 亜紀 先生

(キッチンソムリエ講師)

オーガニックb

スパイスと香りの効能力

11日⑩10:00～

- ・汁なし極辛担々麺
- ・ココナッツ麻婆豆腐
- ・スパイス餃子
- ・レモンクリーム キャロットケーキ

=Point=

- ◆うまさの偏差値 75☆定番メニューをワンランクアップの刺激で!!

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 吉田 より子 先生

(料理研究家)

基礎NEXT-e

お家で出来る 本格韓国料理

16日①③・18日①

- ・チゲ鍋
- ・海鮮チヂミ
- ・チャブチェ

=Point=

- ◆人気の韓国メニュー 3品

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 キッチンソムリエ講師

ワインのプロに習うワイン講座

初夏に楽しむ 爽快白ワイン

17日⑩19:00～

=Point=

- ◆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 ⑦ or 5,100円(税込5,610円)

② 5,600円(税込6,160円)

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

1dayレッスンa

いとしの自家製 Part II

25日①・29日①③

- * 自家製にんにくしょう油(お持ち帰り)
- ・絶品からあげ
- ・夏野菜が美味 カレーつけめん
- ・止まらないキャベツ
- * 自家製ホットケーキミックス(お持ち帰り)
- ・濃厚バナナケーキ

=Point=

- ◆買わないで作ってみましょ♪初心者でも失敗なし。作って楽しく、食べて美味しい自家製レシピ

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 宮田 真子 先生

(キッチンソムリエ講師)

日本料理

白ごはんと合わせ美味しいメニュー3種

26日①

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

=Point=

- ◆3種どれも丼に应用可能です。

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円)

② 6,500円(税込7,150円)

講師 卜部 吉恵 先生

(和旬 撫子)

July 2020	
1	水
2	木
3	金
4	± 1day レッスン b ①
5	日 スタンダードスイーツ 10:30～
6	月
7	火
8	水
9	木
10	金
11	± オーガニック b 10:00～
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-e ①③
17	金 ワイン講座③
18	± 基礎 NEXT-e ①
19	日
20	月
21	火
22	水
23	木
24	金
25	± 1day レッスン a ①
26	日 日本料理①
27	月
28	火
29	水 1day レッスン a ①③
30	木
31	金

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 ② ビジター様 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。)

※日程・メニューは変更になる場合がございます。

※アルコールつき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

