



Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

2020年8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



キッチンソムリエ
講師

1回 ①
3回 ①

基礎NEXT- f
烏賊の下ごしらえ

- ・お造り
- ・烏賊と胡瓜の辛子酢味噌掛け
- ・烏賊と里芋と大根の煮物

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

烏賊一杯使いきり!



講師
川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)

2回 ①
20回 ①

1Day レッスンb

お酢をもっと身近に酢せきにピネガー生活

- ・自家製フルーツピネガー ※ご試食あり
- ・手作りドレッシング ※タコのコンフィと鴨ローストのサラダつき
- ・ピネガーを活用した前菜5種 プルスケットタ仕立て
- ・自家製フランボワーズピネガーのパウンドケーキ ※お持ち帰り(HALFサイズ) ※ご試食あり

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

手作りフルーツピネガーや身近なピネガー(お酢)を使ってのおもてなしメニューを紹介します♪



オーガニックa

夏ハーブでプチパーティー

- ・ミートピーンズパイ ・えびジュレ
- ・おからハーブタブレ
- ・スイーツマンゴー

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)

7回 ①
8回 ② 10:00~

ハーブの使い方と効能が学べる!



スタンダードスイーツ

スコーン ベリーとミルクの2層ジャム

- ・スコーン ※お持ち帰り:4コ分 ※ご試食あり
- ・ベリーとミルクの2層ジャム ※お持ち帰り:1瓶
- ・パフェ ※各自盛り付けて頂きます

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

スコーン生地とジャムの作り方が学べます!



講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

9回 ① 10:30~
18回 ② 10:30~
27回 ③ 10:30~



1Day レッスンa

いとしの自家製 PartII

- ・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

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

買わないで作ってしましょ! 初心者でも失敗なし。作って美しく、食べて美味しい自家製レシピ



講師
宮田 まこ先生
(キッチンソムリエ講師)

11回 ① ③
30回 ①



ワインのプロに習うワイン講座

夏のロゼワインの楽しみ方

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
チーズプロフェッショナル

21回 ① 19:00~

ワイン3種をテイastingしながら、ワインについての知識を学びます。



日本料理

お家ご飯で外食気分

- ・和風サザエドリア
- ・焼さんま湯葉巻
- ・さらっと大学ポテト

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

サザエとサンマの扱い方が学べます!



講師
卜部吉恵先生
(和旬撫子)

23回 ①



カフェ

カフェ風スパイスカレーと野菜のアチャールプレート

- ・オリジナルスパイスカレーベース
- ・キーマカレー ・ココナッツチキンカレー
- ・ピクルス ・赤たまねぎのピクルス ・キャベツのピクルス
- ・スパイスコーヒーゼリー

会 ⑦ or 5,600円(税込6,160円) ② 6,500円(税込7,150円)

身近なスパイスを使って本格スパイスカレーを学びましょう



講師
丸山卓先生
(鉄板焼きとワインCOCOLO)

29回 ① 10:00~

August 2020

1 土 基礎 NEXT-f ①

2 日 1day レッスンb ①

3 月 基礎 NEXT-f ①

4 火

5 水

6 木

7 金 オーガニック a ①

8 土 オーガニック a 10:00~

9 日 スタンダードスイーツ 10:30~

10 月

11 火 1day レッスン a ①③

12 水

13 木

14 金

15 土

16 日

17 月

18 火 スタンダードスイーツ 10:30~

19 水

20 木 1day レッスンb ①

21 金 ワイン講座③

22 土

23 日 日本料理 ①

24 月

25 火

26 水

27 木 スタンダードスイーツ 10:30~

28 金

29 土 カフェ 10:00~

30 日 1day レッスン a ①

31 月

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

