



Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

2020年9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



講師
吉田より子 先生
(料理研究家)

3 困①
5 田 10:00~

オーガニックb
新感覚ちらし寿司

- ・口福寿司 ・豆腐の昆布炒め ・胡麻豆腐ムース
- ・とうもろこし真薯のおつゆ
- ・ぶるぶるわらび餅のミルクこし餡

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

・1ステップで豆腐ムース
・なめらかな透明感のある
わらび餅の作り方



講師
井手美加先生
(キッチンソムリエ)

8 困①
10 困③
26 田 ①

1Dayレッスンa
おうちで簡単！秋のビストロフレンチ

- ・とろとろブフ プルギニヨン(牛肉の赤ワイン煮込み) ・ジャガイモのピュレ
- ・サーモンブリニ ディルソース ・紫キャベツとニンジンのコールスローサラダ
- ・枝豆のムース ・マロンナッツパイ

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



講師
井手美加先生
(キッチンソムリエ)

8 困①
10 困③
26 田 ①

牛肉と香味野菜の旨味を
引き出し赤ワインで
トロトロに煮込みます。



講師
林 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

6 田 10:30~
9 困 10:30~

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 ※で試食あり
- ・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 ㊦ or 5,600円(税込6,160円) ㊧ 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
キッチンソムリエ

12 田 ①
30 困 ①③

基礎NEXT- c
体に優しい創作中華

- ・牛肉ときのことクレソンの混ぜチャーハン
- ・鶏肉のトロトロスープ・ぶどうとなめこの中華風酢の物
- ・焼き春巻・もっちり杏仁豆腐

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

・油っぽくない体に優しい中華です。
・お家で簡単に美味しく作れます。
・身近な食材で目から鱗な調理方法。



講師
キッチンソムリエ

12 田 ①
30 困 ①③

イタリアン
秋の実りいっぱい！収穫祭のような三品

- ・鯖と甘栗の紫蘇トマトパスタ
- ・自家製サルシッチャのグリル
- ・マグロとアボカドのタルタル

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



講師
福田庸平先生
(bucheide)

14 田 ①

・旬の魚の扱い方
・サルシッチャ
(イタリアのソーセージ)の
作り方が学べます。



講師
丸山卓先生
(鉄板焼きとワインCOCOLO)

19 田 10:00~

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
- ・スパイスコーヒージェリー

会 ㊦ or 5,600円(税込6,160円) ㊧ 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
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

25 田 ③

ワインのプロに習うワイン講座
初秋に楽しむ赤ワイン

会 ㊦ or 5,100円(税込5,610円) ㊧ 5,600円(税込6,160円)

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。



講師
ト部吉恵先生
(和旬撫子)

27 田 ①

日本料理
応用力のあるお料理

- ・和風 野菜のテリーヌ ・秋刀魚クリームころっけ
- ・きのこご飯 お茶漬け ・さつまいもアイス

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



講師
ト部吉恵先生
(和旬撫子)

27 田 ①

揚げ物に慣れよう

September 2020

1 火

2 水

3 木 オーガニックb ①

4 金

5 土 オーガニックb 10:00~

6 日 スタンダードスイーツ 10:30~

7 月

8 火 1dayレッスンa ①

9 水 スタンダードスイーツ 10:30~

10 木 1dayレッスンa ③

11 金

12 土 基礎 NEXT-c ①

13 日

14 月 イタリアン①

15 火

16 水

17 木

18 金

19 土 カフェ 10:00~

20 日

21 月

22 火

23 水

24 木

25 金 ワイン講座③

26 土 1dayレッスンa ①

27 日 日本料理 ①

28 月

29 火

30 水 基礎NEXT-c ①③

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 ㊧ ビジター様 ㊦ 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

