



Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

2020年10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



オーガニックa | 上質な筋肉作りで
ダイエットアンチエイジング

講師 吉田 より子 先生
(料理研究家)

2回①/3回② 10:00~

- ・サーモンのアクアパッツア
- ・桜えびのライス
- ・ホタテ水菜の柚子サラダ
- ・カンパリグレープフルーツゼリー
- ・炭酸TEA

Point!
アサリの調理法と砂出し法

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



1Day レッスン b | 発酵食品で秋色ごはん

講師 楠夕紀 先生
(キッチンソムリエ講師)

4回①/12回③/29回①

- ・彩り野菜とさんまの竜田揚げ
〜すだち香る甘麹醤油〜
- ・タコと秋野菜のヨーグルト和え
- ・きのこ味噌焼きおにぎりの
チーズ茶漬け
- ・蓮根と甘麹の冷やし汁粉

Point!
・発酵食品の振り入れ方
・さんまの調理法
・水切りヨーグルト
の使い方

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



スタンダードスイーツ | 濃厚ダブルクリーム入り
クッキーシュー

講師 淋 亜紀 先生
(キッチンソムリエ講師)

7回10:30~ / 18回10:30~

- ・クッキーシュークリーム

※お持ち帰り:6コ分 ※ご試食あり

Point!
・シュー生地失敗しない作り方
・カスタードクリームの作り方

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



基礎NEXT-a
美味しいサンドイッチの黄金比

講師 キッチンソムリエ

10回①
26回①

Point!
比率を学んでプロの味

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

- ・サンドイッチ4種(ふわふわ卵サンド/BLTサンド/サーモンサンド/ゴボウサラダサンド)
- ・スコッチブロス / 押し麦と野菜のスープ ・紅茶のパバロア



フレンチ
パイ生地と野菜の煮込みのおもてなし

講師 田畑 昇 先生
(ピストロ@パキユース)

12回①

Point!
・パイの扱い方
・野菜の煮込み方

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

- ・鯛のミルフィーユ シャンピニオン風味の白ワインソース
- ・豚肩ロースとキャベツの煮込み オリーブの香り
- ・いちごのマリネ 白ワインゼリーと一緒に



1Day レッスン a
おうちで簡単! 秋のピストロフレンチ

講師 井手 美加 先生
(キッチンソムリエ講師)

13回①
17回①

Point!
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。

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

- ・とろとろブフ プルギニオン(牛肉の赤ワイン煮込み) ・ジャガイモのピュレ
- ・サーモンプリニディールソース ・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



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

講師 丸山 卓 先生
(鉄板焼きとワインCOCOLO)

22回①

Point!
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

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

- ・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
- ・スパイスコーヒゼリー



ワイン講座
おうちピストロ エノテカ×Mika Ide

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

講師 井手 美加 先生
(キッチンソムリエ講師)

23回③

会 ⑦ or 5,100円(税込5,610円)
昼 5,600円(税込6,160円)

- ・サーモンリエット ・りんごと野菜マリネ
- ・スパイスミートボール
- ・キノコのプルギニオン
- ・牛肉赤ワイン煮キッシュ

Point!
ワイン4種をテイasting
しながら、ワインについての
知識を学びます。

※ご試食のみ※実習はございません。



日本料理
応用力のあるお料理

講師 卜部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

25回①

Point!
揚げ物に慣れよう

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

- ・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

■価格表記部分の記号は以下を表しています。
会員様 ⑦ ビジター様 ⑧ 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・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



October 2020

| |
|------------------------------|
| 1 木 |
| 2 金 オーガニック a ① |
| 3 土 オーガニック a ① 10:00~ |
| 4 日 1day レッスン b ① |
| 5 月 |
| 6 火 |
| 7 水 スタンダードスイーツ 10:30~ |
| 8 木 |
| 9 金 |
| 10 土 基礎 NEXT-a ① |
| 11 日 |
| 12 月 フレンチ ① 1day レッスン b ③ |
| 13 火 1day レッスン a ① |
| 14 水 |
| 15 木 |
| 16 金 |
| 17 土 1day レッスン a ① |
| 18 日 スタンダードスイーツ 10:30~ |
| 19 月 |
| 20 火 |
| 21 水 |
| 22 木 カフェ ① |
| 23 金 ワイン講座③ |
| 24 土 |
| 25 日 日本料理 ① |
| 26 月 基礎 NEXT-a ① |
| 27 火 |
| 28 水 |
| 29 木 1day レッスン b ① |
| 30 金 |
| 31 土 |

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