

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1	2 ★オーガニックb①	3
4	5	6 ★1day特別レッスンa (11:00~)	7 ■シェフズn①	8 ★オーガニックa①	9 スクール休講日	10 ★オーガニックa①②
11 ■シェフズn①	12 ■シェフズo①③	13	14 ■シェフズk③	15	16 ■シェフズs①③	17 ■シェフズr①②
18 ★1day特別レッスンa (11:00~)	19 ■シェフズe①③	20 ■シェフズb①③	21 ■家庭料理① ★1day特別レッスンa (19:00~)	22 ■スイーツb①③	23 ■ブレッド①③	24 ★イタリアワイン②
25 ■シェフズf①②	26 ■シェフズi①③	27 スクール休講日	28 ■シェフズt①③	29 ★専門料理①③	30	31 ■シェフズq①
お電話で予約受付中					キッチンソムリエ クッキングスクール Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	
☎ 06-6538-0880						

★印はフリーセレクト対象外です。

時間帯： ① 11:00-13:30 ② 15:00-17:30 ③ 19:00-21:30



シェフズ b 金城 保夫 先生

- ・牛肉と春雨のピリ辛炒め
- ・蒸し鶏の生姜ソース
- ・杏仁豆腐



シェフズ t 遠藤 朝也 先生

- ・新玉ねぎのアイスクリーム
- ・濃厚なトマトのクリームスープ
- ・塩漬け豚バラ肉のカリカリ焼き



シェフズ f ト部 吉恵 先生

- ・鮎の田楽焼
- ・射込み高野豆腐
- ・アボカドサラダ



シェフズ e 福田 庸平 先生

- ・豚フィレのカツレツ
- ・ゴルゴンゾーラのパン格拉タン
- ・桜鯛のカルパッチョ
- ・ホタテとほうれん草のクリームソースペンネ



シェフズ i 田畑 昇 先生

- ・ネリトアスパラガスのソテー 海老風味の白ワインソース
- ・ノルウェー産サーモンのロースト クラスとラタトゥイユ添え
- ・イチゴのバルサミコ風味 ミントの香り



家庭料理 百寿 先生

- ・ふわっとサクッとミートパイ
- ・ドイツ風マカロニサラダ
- ・春キャベツとグレープフルーツのさっぱりサラダ
- ・にんじんのポタージュ



シェフズ k 橋村 信治 先生

- ・色々な野菜と海の幸のタブレ風ライスサラダ
- ・ホワイト・ロールキャベツ バジルの香り
- ・シューのフルーツグラタン



ブレッド 中井 義隆 先生

- ・カイザーゼンメル(十八穀入り)
- ※お持ち帰り分量 10コ分



シェフズ n 古賀 志郎 先生

- ・まぐろのカツレツ
- ・海老といんげん豆のだまマヨネーズ和え
- ・そら豆の冷製スープ
- ・フルーツトマトのゼリー



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- ・タルト・シトロン(レモンのタルト)
- ※お持ち帰り分量 直径15cm 1台分



シェフズ o 南 保次 先生

- ・フレンチ2種 そら豆とリコッタチーズ フルーツトマトとリコッタチーズ
- ・ネタルイカとグリーンアスパラ・パプリカのソースリング イーネ
- ・豚ロース肉のアリスタ風



オーガニックa 吉田 よりこ 先生

- ・玄米ライスロール スモークサーモン アボカドタルタル
- ・車麩の角煮 ・かぼちゃと金時豆のカaramel煮
- ・新じゃがいもと新玉ねぎの和スープ
- ・フルーツヨーグルリーナ



シェフズ q 小林 岳 先生

- ・春野菜のグリルサラダ
- ・桜鯛のソテー いもグラタンと菜の花のソース
- ・インカのめざめのニョッキ ポロネーゼソース



オーガニックb 吉田 よりこ 先生

- ・揚げ麩のベジタブルビビンバ
- ・空豆の春色しんじょ
- ・タコとせりの出会いもの
- ・バルサミコブラウニー



シェフズ r 高島 稔 先生

- ・蛸 柔らか煮
- ・浅蜷 酒蒸し
- ・三度豆 胡麻和え
- ・穴子ご飯



1day特別レッスン 八木 智子 先生

- ・ふんわりあんかけチャーハン
- ・鶏手羽の八角煮
- ・切り干し大根のピリ辛和え
- ・フルーツたっぷり キンモクセイのゼリー

4,000円



シェフズ s 小谷 惣 先生

- ・海鮮とたっぷり野菜のあんかけ揚げそば
- ・豚肉と玉葱の焼売
- ・白キクラゲとトマトのふわとろ卵スープ

キッチンソムリエ クッキングスクール
Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

モバイルサイトでもチェック

<http://www.kitchen-sommelier.jp/mobile/>

