

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 ★そば道場	2	3	4 ★オーガニックb①	5 ■シェフズn①	6 スクール休講日	7 ■シェフズr①②
8 ★お弁当	9 ■シェフズi①③	10	11	12 ★オーガニックa①	13 ■シェフズs①③	14 ★オーガニックa①②
15 ■シェフズn①	16 ■シェフズo①③	17 ★1day特別レッスン (11:00~)	18 ■家庭料理①	19 ■シェフズt①③	20 ★1day特別レッスン (19:00~)	21 ■ブレッド①②
22 ■シェフズf①②	23	24 スクール休講日	25 ■シェフズk①	26	27 ■シェフズb①③	28 ■シェフズq① ★フランスワイン②
29 ★ビューティー レッスン	30					
				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

- ・トマトと卵の冷麺
- ・海老の黒酢入りチリソース煮
- ・桜海老のトースト揚げ



シェフズ s 小谷 惣先生

- ・彩り野菜の酢豚
- ・芙蓉蟹
- ・梅干しとおぼろ昆布のあっさりスープ



シェフズ f 卜部 吉恵 先生

- ・トマ玉コロッケ
- ・さっぱりおろし素麺
- ・変わりずんだ餅



シェフズ t 遠藤 朝也先生

- ・エビとオイルサーディンのアヒージョ
- ・チキンロール オリーブソース
- ・スフレパンケーキ



シェフズ i 田畑 昇 先生

- ・とうもろこしとアンパホビの冷製パスタ 生ハム添え
- ・甘鯛のウロコカリ焼き エルカゴバター風味
- ・桃のコンポート フランボワーズ風味



家庭料理 百寿 先生

- ・サバと大根の韓国風煮込み
- ・揚げせん鶏のからあげ
- ・彩りナムル
- ・韓国風フルーツポンチ



シェフズ k 橋村 信治 先生

- ・スモークサーモンと紫キャベツ・アスパラのサラダ
- ・スペイン風パンが入ったニンニクスープ
- ・帆立貝と小海老のア・ラ・ナージュ



ブレッド 中井 義隆 先生

- ・全粒粉ベグル
- ※お持ち帰り 6コ分



シェフズ n 古賀 志郎 先生

- ・鰯と豆腐とアボカド、オクラとろろ掛け丼
- ・蓮根と大根、お豆の炒めサラダ
- ・キャベツと厚揚げのお味噌汁
- ・豆腐のレアチーズ



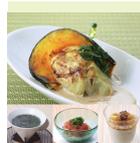
オーガニックa 吉田 よりこ 先生

- ・カロリーダウンのサマーシーフードカレー
- ・オリジナルゴーヤチャンプル
- ・春雨と白きくらげの薬膳マリネ
- ・トマトラッシー・パインココナッツアイス



シェフズ o 南 保次先生

- ・タコとじゃがいも・オリーブのソテー
- ・ピッツァ マルゲリータ
- ・豚バラ肉とあさりの軽い煮込み



オーガニックb 吉田 よりこ 先生

- ・パニナカクタソースで食べる 焼き蒸しロールキャベツ
- ・トマトとたらこのアジアンカレー
- ・モロヘイヤスープ
- ・ベジタリアンチーズケーキ びわらムコンポート



シェフズ q 小林 岳先生

- ・いいダコのマリネ
- ・大葉とモッツアレラチーズのトマトソース
- ・鶏肉のガランティース



1day特別レッスン 宮田 真子 先生

- 【初夏にぴったり♪スペインの簡単おつまみタパス】
- ・フィデウア(パスタパエリア)
- ・たらのコロッケ アイオリソース添え
- ・海老とマッシュルームのアヒージョ
- ・チュロス ・サンダリア

4,000円



シェフズ r 高島 稔先生

- ・サザエ 壺焼き
- ・胡麻豆腐
- ・小芋 旨煮
- ・麦とろご飯

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/>

