

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		1	2 ★オーガニック b①	3 ★オーガニック a①	4 スクール休講日	5 ■シェフズ r①②
6 ★お魚レッスン ①	7 ■シェフズ i①③	8 ■シェフズ n①	9	10 ■シェフズ b①③	11	12 ★オーガニック a①②
13 ■シェフズ f①②	14 ■シェフズ e①③	15	16 ■家庭料理①	17	18 ■シェフズ s①③	19 ■シェフズ q①
20 ■スイーツ b①②	21 ■ブレッド①②	22 スクール休講日	23 ■シェフズ t①③	24 ★お魚レッスン ①	25	26 ★ビアパーティー ①
27 ■シェフズ n①	28 ■シェフズ o①③	29	30 ■シェフズ k③	31 ★子どもキッチン ①	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880	

★印はフリーセレクト対象外です。

時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



シェフズ b 金城 保夫 先生

- ・上海風焼きそば
- ・スズキの甘酢あんかけ
- ・海老入りワンタンスープ



シェフズ r 高島 稔 先生

- ・雲丹ゼリー寄せ
- ・甘鯛 麵蒸し 天の川見立て
- ・とうもろこし かき揚げ



シェフズ e 福田 庸平 先生

- ・イカとムール貝のイカスミソース
- ・白身魚の温かいテリーヌ
- ・抹茶のレアチーズムース



シェフズ s 小谷 惣 先生

- ・山芋と豆腐の真薯のソテーオリエンタルソース
- ・冬瓜と鶏肉の薬膳風煮込み
- ・メロンとタピオカのココナッツミルク



シェフズ f 卜部 吉恵 先生

- ・冷製アスパラスープ
- ・鱧照り焼き丼
- ・スイカのミルクシャーベット



シェフズ t 遠藤 朝也 先生

- ・スズキのポワレ レモンビネグレットソース
- ・サクサクピフカツ 焼きバナナと野菜たち
- ・クロワッサン ダマンド



シェフズ i 田畑 昇 先生

- ・イワシのクスクス バルサミコ風味
- ・豚肩ロース肉のバスク風
- ・パイナップルのマリネ
- ・白ワインゼリーと一緒に



家庭料理 百寿 先生

- ・真鯛とマッシュポテトのソテー
- ・トマトのベーコン巻き
- ・アスパラの豚肉チーズ焼き〜ゴルゴンゾーラ〜
- ・簡単ピクルス



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

- ・ワイルドブルーベリーブレッド
- ※お持ち帰り2コ分



シェフズ n 古賀 志郎 先生

- ・ツナとトマト、バジルのあっさり素麺
- ・豚肉のゴマ味噌焼き
- ・小松菜ともやしのナムル
- ・きな粉プリン



スイーツ b 水越 潤太郎 先生

- ・トロピック
- (ダコワーズ・ココとハチミツのムースの夏のガトー)
- ※お持ち帰り 直径12cm 1台分



シェフズ o 南 保次 先生

- ・スモークしたカツオと万願寺唐辛子のソース
- ・桜エビとフレッシュトマト・モッツアレラの冷たいアラビアータ
- ・牛もも肉と夏野菜のグリル



オーガニック a 吉田 より子 先生

- ・揚げないイタリアンエビチリ
- ・雑穀といるんなお豆の塩パン粉サラダ
- ・なすとベーコンのミルフィーユ
- ・胡麻ソースがけ
- ・しじみと黒きくらげのサワースープ
- ・アールグレイ香るレアチーズケーキ



シェフズ q 小林 岳 先生

- ・桃とリコッタチーズのサラダ仕立て
- ・豚バラ肉とパプリカの煮込み
- ・エビと味来コーンのジェノベーゼ



オーガニック b 吉田 より子 先生

- ・ハイジのパン
- ・手作りカッターチーズ入りハンバーグ
- ・うちのスパニッシュオムレツ
- ・完全無欠の養生スープ
- ・いちごとアボカドのカッターチーズ和え
- ・フライパンひとつで揚げない大学芋