

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	
<b>Kitchen Sommelier</b> COOKING SCHOOL					1 ★オーガニックb①	2 ■シェフズr①②	
3 ★お魚レッスン①	4 ■シェフズi①③	5	6 ■家庭料理①	7 ■シェフズb①③	8 スクール休講日	9 ★1day特別レッスン① ★イタリアワイン②	
10 ■シェフズn①	11	12 ■シェフズt①③	13 ★1day特別レッスン①	14	15	16	
17	18 ■シェフズo①③	19	20	21 ■シェフズn①	22 ★お魚レッスン①	23 ■スイーツa①②	
24 ■シェフズf①②	25	26 スクール休講日	27 ■シェフズs①③	28 ★1day特別レッスン③	29 ★オーガニックa①	30 ★オーガニックa①②	
31						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**

- ・青椒牛肉絲 チンジャオロース
- ・冬瓜と豚肉のトウチー煮込み
- ・濃厚マンゴープリン



**シェフズt 遠藤 朝也 先生**

- ・イカとウニと胡瓜のグラニテ
- ・シーフードシチュー パイ包み焼き
- ・マンゴープリン ヨーグルトのソース



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・とうもろこし茶碗蒸し
- ・ゴーヤメンチカツ
- ・和風トマトライス
- ～これまた和風ラタトゥイユ添え～



**家庭料理 百寿 先生**

- ・夏のさっぱりちらし寿司
- ・ホタテとレタスのクリーム煮
- ・大豆と青ねぎの茶巾包み



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・鱈とトマトの冷製パスタ
- ・ローストビーフ 赤ワインソース
- ・さつまいものグラタンドフィノワ



**スイーツa 岡崎 雅美 先生**

- ・スフレチーズケーキ
- ※お持ち帰り 直径18cm1台分



**シェフズn 古賀 志郎 先生**

- ・イワシのかば焼き丼
- ・ゴマ味噌そうめん
- ・揚げのバリバリ焼き
- ・ヨーグルトゼリーともものゼリー2層仕立て



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・とうもろこしの生絞り全粒粉フレンチトーストとそのまんまコーンフリット
- ・厚揚げクリームコロッケ
- ・夏みかん入りハーブサラダ
- ・夏梅のカポナータ
- ・鉄分バッチリ 黒蜜ブルーの黒糖寒天



**シェフズo 南 保次 先生**

- ・焼きナスとリコッタチーズを詰めた牛もも肉のインヴォルティーニ
- ・タコとドライトマト・とうもろこしのリゾット
- ・香草でマリネしたスズキのソテーとズッキーニのサルサ



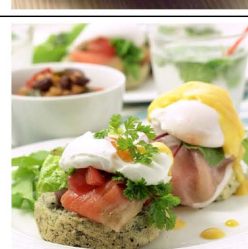
**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・ジャージャーカルボナーラ
- ・とうもろこしのくず寄せ キラキラ星
- ・長いもステーキ
- ・まぜまぜオクラちゃん
- ・おから入り豆乳マンゴープリン



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鱧 吉野煮
- ・鮎 唐揚げ
- ・雑魚山椒



**1day特別レッスン 佐藤 裕子 先生**

- ・生ハムとサーモンのエッグベネディクト
- ・玉露のイングリッシュマフィン
- ・玄米とキドニービーンズのスパイシーサラダ
- ・モヒート★フローズンサワー

4,000円



**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・蒸し鶏のさっぱりスープ冷麺
- ・有頭エビの炒め煮 葱・生姜風味
- ・咸水角 ハムスイコー(五目揚げ餅)

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

