

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 ★1day特別レッスン①	2	3 ■スイーツc①③	4	5 スクール休講日	6 ★オーガニックa①②
7 ★そば道場①	8 ■シェフズo①③	9	10	11 ★オーガニックイベント①	12	13 ★1day特別レッスン①
14 ■シェフズn① ★スパークリングワイン②	15	16 ■シェフズe①③	17 ★オーガニックa①	18 ■家庭料理①	19 ■シェフズt①③	20 ■シェフズr①②
21	22 ■シェフズi①③	23	24 スクール休講日	25 ■シェフズs①③	26 ★1day特別レッスン③	27 ■ブレッド①②
28 ■シェフズf①②	29 ■シェフズn①	30 ■シェフズb①③	<b>Kitchen Sommelier</b> COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 <b>06-6538-0880</b>	

★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**

- ・海鮮・焼き豚・彩り野菜の炒め (八宝菜)
- ・パリパリ玉子生地春巻き
- ・白玉餅の黒胡麻汁粉



**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・油淋鶏 ユーリンチー (鶏の唐揚げ 特製ソース)
- ・旨味の詰まった麻婆豆腐
- ・黒胡麻プリン



**シェフズe 福田 庸平 先生**

- ・牛肉のサラダ 花畑風
- ・魚介のパートブリック包みレモンクリームソース
- ・スパゲッティニ ツナとしめじのトマトソース



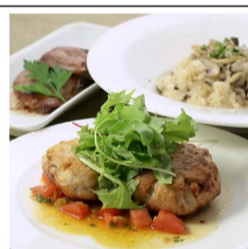
**シェフズt 遠藤 朝也 先生**

- ・鶏ミンチのキャベツロールグリル
- ・ポークソテー シャリアピン風
- ・ロールケーキ ココナッツ風味



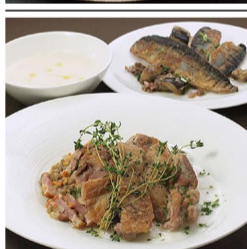
**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・秋刀魚のロール照り焼き
- ・秋茄子の素麺仕立て
- ・絶品いかめし



**家庭料理 百寿 先生**

- ・まぐろの魚介包み〜フレッシュトマトのソース〜
- ・サルティンボッカ
- ・きのこのリゾット



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・サンマのソテー ナスのマリネ添え
- ・大根のスープ
- ・鶏もも肉のソテー レンズ豆のサラダ添え



**ブレッド 中井 義隆 先生**

- ・栗のフィロンチーニ バター風味
- ※お持ち帰り 6コ分



**シェフズn 古賀 志郎 先生**

- ・松茸ご飯
- ・すき焼き
- ・アボカドのオムレツ ミルクあん掛け
- ・イチジクとトマト、椎茸のチーズ焼き



**スイーツc 山本 裕 先生**

- ・カシスとオレンジのヴェリーヌ
- ※お持ち帰り 200ccのカップ4コ分
- ・サブレ・オ・ゴルゴンゾーラ
- ※お持ち帰り 4cm角12枚



**シェフズo 南 保次 先生**

- ・まぐろのタリアータ トラパニ風
- ・いろいろきのこのクリームソース ペンネ
- ・秋サバと魚介のオープン焼き



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・ミラクル唐揚げ
- ・エビチリうすらちゃん
- ・長芋バーグ
- ・じゃこ牛蒡きんぴら
- ・ハッシュド・キャロット
- ・カレーこんにやく
- ・さつまいもごはんのおむすび
- ・甘栗パンケーキのクリームあんずサンド



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・戻り鰹 叩き
- ・鱧すき
- ・ゴーヤ お浸し



**1day特別レッスン 小林 咲子 先生**

- ・冷やし中華麺 すいかダレ
- ・鶏肉のラビゴットソース
- ・トマトとキウイフルーツのヨーグルトドリンク
- ・豆乳花