

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1	2	3 ★オーガニック a①	4 ★クラフトビールイベント①
	5 ★オーガニック a①②	6	7 ★1day特別レッスン①	8 ■家庭料理①	9 ★オーガニック b①	10 スクール休講日
12 ■シェフズ n①	13 ★1day特別レッスン① ★ワインとは②	14 ■シェフズ b①③	15	16 ★お味噌レッスン③	17	18 ■シェフズ r①②
19	20 ★1day特別レッスン③	21 ■シェフズ n①	22 ■ブレッド c 18:00~	23 ■シェフズ s①③	24	25 ■シェフズ q①
26 ■シェフズ f①②	27 ■シェフズ i①③	28 スクール休講日	29 ■スイーツ c①③	30	31 ★お味噌レッスン①	

★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

- ・鶏もも肉のスパイス揚げ
- ・豚肉とザーサイの蒸しもの
- ・中国風カニ雑炊



家庭料理 百寿 先生

- ・手羽先と大根のとろとろ煮
- ・百合根饅頭
- ・秋鮭ときのこの南蛮漬け



シェフズ f 卜部 吉恵 先生

- ・新米 天むす
- ・秋の具だくさんけんちん汁
- ・柿のティラミスムース



ブレッド c 安藤 章二郎 先生

- ・フーガス
- ※お持ち帰り6コ分



シェフズ i 田畑 昇 先生

- ・さつまいもと玉ねぎのキッシュ
- ・冬野菜のスープ ノルマンディー風
- ・牛カイノミのピカタ サラダ仕立て トマトソース



スイーツ b 水越 潤太郎 先生

- ・カルディナルマロン(ウィーン菓子風)
- ※お持ち帰り1台分



シェフズ n 古賀 志郎 先生

- ・秋刀魚ご飯
- ・土瓶蒸し
- ・キノコのひろうす



スイーツ c 山本 裕 先生

- ・エクレール・カフェ
- ※お持ち帰り8コ分



シェフズ q 小林 岳 先生

- ・かぼちゃとさつまいものバニラ煮
- リコッタチーズ添え
- ・きのこのカルツォーネ
- ・牛肉のサルティンボッカ 加茂なすと



オーガニック a 吉田 より子 先生

- ・かぶともち麩の豆乳葛あんかけ
- ・ベジタリアンのたっぷりおから肉巻き
- ・なすの柿くるみ味噌田楽
- ・マクロビ出汁の味噌汁
- ・天然サプリメント キヌア玄米
- ・蓮根わらび餅の黒糖きなこがけ



シェフズ r 高島 稔 先生

- ・牛肉 時雨煮
- ・菊菜としめじの白和え
- ・鱧吸い
- ・松茸ごはん



オーガニック b 吉田 より子 先生

- ・秋鮭のオニオンマリネ
- ・冬菇の照り焼き玄米丼
- ・手作りおぼろ豆腐の柚子塩麹がけ
- ・ハッシュド・ごぼうのニンニク甘味噌ディップ
- ・柿とパインの塩麹生姜風味



シェフズ s 小谷 惣 先生

- ・海鮮と鶏肉のあんかけご飯
- ・ふんわり海老ムース パン包み揚げ
- ・トマトのピリ辛スープ



1day特別レッスン 八木 智子 先生

- ・とろ〜りグラタン
- ・焼ききのこのハーブサラダ
- ・りんごと人参のビューティージャム
- ・ハニージンジャーシロップ入りホットココア