

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1
2	3 ★ワイン会12:00~	4	5 ★オーガニックa①	6 ★1day特別レッスンa①	7 スクール休講日	8 ★オーガニックa①②
9 ■シェフズn① ★白ワイン②	10 ■シェフズi①③	11 ■ブレッドc18:00~	12 ★オーガニックb①	13 ■シェフズn① ★1day特別レッスンa③	14	15 ■シェフズr①②
16	17 ■シェフズe①③	18 ■シェフズb①③	19	20 ■スイーツc①③	21 ■家庭料理①	22 ★1day特別レッスンa①
23 ■ブレッドa①②	24	25 スクール休講日	26 ■シェフズs①③	27	28	29
30 ■シェフズf①②					Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL 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
 ・鶏手羽の蜂蜜風味焼き
 ・広東風ぶりぶり海老焼売
 ・季節野菜たっぷりスープビーフン



家庭料理 百寿 先生
 ・バーベキュースペアリブ
 ・具だくさんのスパニッシュオムレツ
 ・ブロッコリーのペペロンチーノ
 ・栗のポターージュ



シェフズe 福田 庸平 先生
 ・自家製サルシッチャのグリル
 ・マグロとアボガドのタルタル
 ・スパゲッティーニ 秋の彩り
 秋刀魚と大葉いっぱいのトマトソース



ブレッドa 中井 義隆 先生
 ・もちり黒胡麻あんパン
 ※お持ち帰り 7コ分



シェフズf 卜部 吉恵 先生
 ・切干し和風グラタン
 ・海老の蓑揚げ
 ・りんごと生ハムサラダ



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
 ・鯛のミルフィユ シャンピニオン風味の
 白ワインソース
 ・そば粉のガレット ブルターニュ風
 ・トマトのマリネとタコのサラダ クスクス添え



スイーツc 山本 裕 先生
 ・タルト・オ・ポワール・マロン
 ※お持ち帰り 1台



シェフズn 古賀 志郎 先生
 ・秋刀魚の昆布め
 ・蓮根まんじゅう キノコあんかけ
 ・海老しんじょうのお吸い物



オーガニックa 吉田 より子 先生
 ・全粒粉のフライパンおやき
 ピーナッツクリームパンプキンと高菜蓮根
 ・ホタテ大根の柚子味噌碗
 ・キャベツが止まらない鯖シソ
 ・雷にんじん
 ・梅醬番茶
 ・ベジタリアンの胡麻アップルパイ



シェフズr 高島 稔 先生
 ・鰯 煮つけ
 ・柿なます
 ・蕪 すり流し
 ・栗ごはん



オーガニックb 吉田 より子 先生
 ・エビときのこのドリア
 ・りんごソースのスペアリブとレンズ豆の煮込み
 ・甘酢玉ねぎのノンオイルポテトサラダ
 ・牛蒡のペペロンチーノ マスタード風味
 ・甘酒入りバナナケーキ



シェフズs 小谷 惣 先生
 ・雲吞入り中華粥
 ・もちもち大根餅
 ・皮蛋豆腐 (ピータン豆腐)



1day特別レッスンa 宮田 真子 先生
 ・牛肉ときのことクレソンの混ぜチャーハン
 ・鶏肉のトロトロスープ
 ・ぶどうとなめこの中華風酢のもの
 ・焼き春巻
 ・もちり杏仁豆腐

会員様 4,000円・ビジター 5,000円

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

