

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 ■スイーツc①③	2 ■ブレッドc 18:00~	3 ★オーガニックb①	4 ■シェフズr①③	5 スクール休講日	6 ■シェフズq① ★赤ワイン②
7 ■シェフズn①	8 ★1day特別レッスンa①	9 ■シェフズs①③	10 ■シェフズn①	11 ★オーガニックa① ★1day特別レッスンa③	12	13
14 ■シェフズf①②	15 ■シェフズb①③	16	17 ■家庭料理①	18	19	20 ★オーガニックa①②
21 ★鶏イベント①	22	23 ■スイーツb①②	24	25	26	27
28 スクール休講日	29 スクール休講日	30 スクール休講日	31 スクール休講日	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

- ・白菜と肉団子の土鍋煮込み
- ・牡蠣の唐辛子炒め
- ・サーモンチャーハン



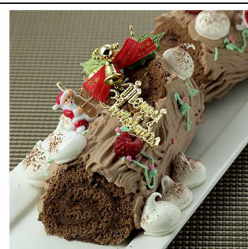
ブレッドc 安藤 章二郎 先生

- ・パネトーネ
- ※お持ち帰り1台分



シェフズf ト部 吉恵 先生

- ・鯛の二色挟み焼き
- ・海老芋と餅のあんかけ
- ・黒豆の旨煮
- ・筋子の醤油漬
- ・伊達巻



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- ・ビュッシュドノエル
- ショコラ・フランボワーズ風味
- ※お持ち帰り 1本分



シェフズn 古賀 志郎 先生

- ・海老芋まんじゅうと鱈の唐揚げみぞれあんかけ
- ・鯛のつみれ汁
- ・えび、帆立、カブの酢の物



スイーツc 山本 裕 先生

- ・クリスマス スパイスマフィン
- ※お持ち帰り4コ分



シェフズq 小林 岳 先生

- ・まぐろと帆立のタルタル仕立て オーロラソース
- ・リングイーネ 豚のラグーソース
- ・ズッパ ディ ベッシェ



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ・焼かないローストビーフ
- ・温野菜の豆乳バーニャカウダ
- ・パンプキングラノーラコロッセ
- ・ししゃものシエスタ
- ・よもぎ団子のとろみスープ
- ・最強若返りスパイスキャロットケーキ
- ・黒いコンフィチュール



シェフズr 高島 稔 先生

- ・甘鯛 雑煮
- ・鯛燕
- ・鶏の炊焼き
- ・田作り



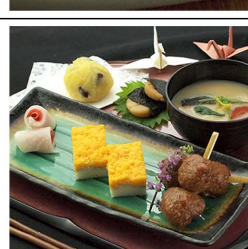
オーガニックb 吉田 より子 先生

- ・Manyスパイス フライドチキン
- ・里いものクリームロール
- ・かぶのホットサラダ
- ・玄米とルッコラのサラダ仕立て
- ・マザーズアップルケーキ



シェフズs 小谷 惣 先生

- ・生地から手作り もちもち焼き餃子
- ・青椒牛肉絲(牛肉とピーマンの細切り炒め)
- ・蟹肉ときのこ入りコーンスープ



1day特別レッスン 八木 智子 先生

- ・錦卵
- ・照り鶏つくね
- ・さっぱりスモークサーモン
- ・ホタテのつけ焼き
- ・りんごのきんとん
- ・酒粕雑煮

会員様 4,000円・ビジター 5,000円



家庭料理 百寿 先生

- ・とろ〜りビーフシチュー
- ・ファルファッレのペペロンチーノ
- ・かぶとブロッコリーのサラダ
- レモンドレッシング
- ・いろいろ豆のスープ

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

