

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 スクール休講日	2 スクール休講日	3 スクール休講日
4 スクール休講日	5 スクール休講日	6	7 ★オーガニック a①	8	9	10 ■シェフズ q①
11 ★オーガニック a①②	12 ★1day特別レッスン a①	13 ■シェフズ e①③	14 ★オーガニック b①	15	16 ■シェフズ b①③	17
18 ■シェフズ n①	19 ■シェフズ o①③	20 ■ブレッド c③	21 ■家庭料理①	22 ■シェフズ n①	23	24 ■シェフズ r①②
25 ■シェフズ f①②	26 ■シェフズ i①③	27 スクール休講日	28 ■スイーツ c①③	29	30 スクール休講日	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
 ・季節の茸の牡蠣ソース炒め
 ・帆立貝柱の中国風グラタン
 ・牛バラ肉とシャキシャキレタスのカレースープ



シェフズ r 高島 稔 先生
 ・鍋焼きうどん
 ・茶降りなまこ
 ・芹 胡麻和え



シェフズ e 福田 庸平 先生
 ・網脂で包んだハンバーグ 赤ワインソース
 ・浅蜷と菜の花のアーリオ・オーリオ
 ・フォンダンショコラ



家庭料理 百寿 先生
 ・豚フィレ肉の実山椒焼き
 ・簡単さつま揚げ
 ・牡蠣の照り焼き
 ・具だくさんの豚汁



シェフズ f ト部 吉恵 先生
 ・海の幸たっぷり豆乳鍋
 ・かにの湯葉巻き
 ・蕪の和風淡雪グラタン



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 i 田畑 昇 先生
 ・鯛と魚介の田舎風煮込み サフランの香り
 ・しいたけ入りオムレツ
 ・ポワローネギとじゃがいものスープ パイ仕立て



スイーツ c 山本 裕 先生
 ・ロッキーロードブラウニー
 ※お持ち帰り 約6×8cm角 9コ分



シェフズ n 古賀 志郎 先生
 ・鰯のお刺身
 ・鰯のなめろう
 ・鰯の潮汁
 ・鰯の南蛮漬



オーガニック a 吉田 より子 先生
 ・フレッシュソースで食べるポークソテー
 ・生姜ココナッツ蒸しパン
 ・大豆とじゃこのオリーブマリネ
 ・豆乳かす汁
 ・アップルクリームキャラメル



シェフズ o 南 保次 先生
 ・鴨ロース肉のタリアータ パンツァネッラ風
 ・エビと春菊の軽いクリームソース リングイーネ
 ・タラのセモリナ粉ソテー サルサ・アメリカーナ



オーガニック b 吉田 より子 先生
 ・鯛の柚子おろしあんかけ
 ・高野豆腐の麻婆担々
 ・とんこつ風豆にゆー麺
 ・うちの春雨サラダ
 ・お鍋で炊く 玄米入り雑穀ごはん
 ・ひみつのトリュフ



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



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
 ・もっちり杏仁豆腐

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/>

