

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3 ★基礎ブレッド初級① 13:00~	4 ★オーガニック a①	5 ★基礎ブレッド初級① 13:00~	6 ■シェフズ b①③	7 ★フランスワイン②
8 ★1day特別レッスン a①	9 ★オーガニック b①	10 ■ブレッド c③	11 ■スイーツ b①②	12 ★1day特別レッスン a③	13 スクール休講日	14 ★オーガニック a①②
15 ■シェフズ n①	16 ■シェフズ i①③	17 ★基礎ブレッド初級② 13:00~	18 ■家庭料理①	19 ★基礎ブレッド初級② 13:00~	20 ■シェフズ n①	21 ■シェフズ r①②
22 ■シェフズ f①②	23 ★1day特別レッスン a①	24 スクール休講日	25 ■シェフズ s①③	26	27 スクール休講日	28 ★お味噌レッスン①
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**  
 ・茄子の豚肉詰め サクサク天ぷら  
 ・旨味たっぷり イカ入り大根餅  
 ・鶏肉とかぶ・干し椎茸のじっくり蒸しスープ



**ブレッド c 安藤 章二郎 先生**  
 ・おもちドーナツ  
 ※お持ち帰り 9コ分



**シェフズ f 卜部 吉恵 先生**  
 ・じゃがいもハリハリサラダ  
 ・鴨ハンバーグ  
 ・練乳アイス



**スイーツ b 水越 潤太郎 先生**  
 ・フランボワーズ風味の生チョコタルト  
 ※お持ち帰り 直径12cm 1台分



**シェフズ i 田畑 昇 先生**  
 ・海老のスープ  
 ・骨付き鶏もも肉のフランボワーズビネガー煮込み  
 ・レンズ豆入り クレーム・ブリュレ



**オーガニック a 吉田 より子 先生**  
 ・春あさりのとろとろフォー  
 ・鯖とせりのアジアンソテー  
 ・コリコリ蓮根ナゲット  
 ・よそいき大根  
 ・ごぼうのココナッツミルクプリン



**シェフズ n 古賀 志郎 先生**  
 ・鱒しゃぶ鍋  
 ・鱒とカブ、塩昆布の和え物  
 ・ほうじ茶プリン



**オーガニック b 吉田 より子 先生**  
 ・手作り豚まん 蓮根入り  
 ・ひじきとお豆さんのトマト煮  
 ・蕪と柿と春菊のサラダ  
 ・百合根の柚子胡椒スープ  
 ・2015 Love Getチョコ



**シェフズ r 高島 稔 先生**  
 ・鱒 棒寿司  
 ・菜の花 辛子浸し  
 ・白魚の玉じめ  
 ・鮭の粕汁



**1day特別レッスン a 宮田 真子 先生**  
 ・ホワイトカレー ターメリックライス添え  
 ・ジャーサラダ ビネガードレッシング  
 ・チョコチップクッキー  
 ※お持ち帰り 6枚分(ラッピングあり)  
 会員様 4,000円・ビジター 5,000円



**シェフズ s 小谷 惣 先生**  
 ・海老と帆立貝のクリーム煮  
 ・麻婆茄子  
 ・紹興酒プリン



**基礎ブレッドコース 初級1回目**  
 ・フォカッチャ  
 ※お持ち帰り7コ分  
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



**家庭料理 百寿 先生**  
 ・豚肉の甘味噌炒め レタス包み  
 ・シーフードと白菜のクリーム煮  
 ・鶏胸肉の根菜ロール煮  
 ・蛤のスープ 中華風



**基礎ブレッドコース 初級2回目**  
 ・ドーナツ (こしあん・クリームチーズ)  
 ※お持ち帰り各2コ分  
 ・ハムマヨコーンパン  
 ※お持ち帰り3コ分  
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)

