

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 ★1day特別レッスンa①	2 スクール休講日	3 ★基礎ブレッド 初級3 13:00~	4 ★オーガニック a①	5 ★基礎ブレッド 初級3 13:00~	6	7 ★お味噌レッスン①
8 ■ブレッド a①②	9 ★1day特別レッスンa③	10 ■シェフズ b①③	11 ■家庭料理①	12 ★1day特別レッスンa①	13 ■シェフズ u①③	14 ■シェフズ r①②
15 ■シェフズ n①	16 ■シェフズ i①③	17 ★基礎ブレッド 中級4 13:00~	18 ★ベーシックスイーツ1 ①③	19 ★基礎ブレッド 中級4 13:00~	20 ■シェフズ n①	21 ★イタリアワイン②
22	23 ■シェフズ e①③	24 スクール休講日	25 ★ベーシックスイーツ2 ①③	26 ★オーガニック b①	27 スクール休講日	28 ★オーガニック a①②
29 ■シェフズ f①②	30 ■スイーツ c①③	31 ★基礎ブレッド 中級5 13:00~			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**

- ・花椒風味のユーリンチー
- ・五目野菜のしゃきしゃき炒め
- ・りんごのエキゾチック春巻
- ・バニラアイスクリーム添え



**スイーツc 山本 裕 先生**

- ・イチゴとチーズのシフォンロールケーキ
- ※お持ち帰り 1本分



**シェフズe 福田 庸平 先生**

- ・桜鯛のバターコンフィ
- ・スルメイカと菜の花のスパゲッティーニ
- ・イチゴのグラスケーキ



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・ひじきたっぷり ガバオライス
- ・鯛の照り焼き アボカドタルタル
- ・春人参の春人参ハチミツドレッシング
- ・長芋豆腐のふわふわ汁
- ・甘酒練乳いちご寒天



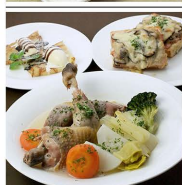
**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・蛤のうすい豆椀
- ・若竹の昆布籠蒸し
- ・イチゴのババロア



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・オイルサーディンのリゾット風炊き込みごはん
- ・本当に美味しいおうちオムレツ
- ・お弁当にアスパラスティック
- ・春の豆乳かぼちゃチャウダー
- ・ドライマンゴー入り手作りグラノーラ
- ・バニラアイス添え



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・フランス産ホロホロ鳥もも肉のポトフ
- ・椎茸と玉ねぎのクロックムッシュ
- ・クレープ チョコレート風味
- ・バニラアイスクリーム添え



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**

- ・豚もも肉と長ねぎのから揚げ
- ・雑穀ご飯のみそとろろ
- ・ミニトマトとアスパラのソテー
- ・花野菜と里芋のしょうがスープ
- ・やわらかジンジャーみるくプリン
- 会員様 4,000円・ビジター 5,000円



**シェフズn 古賀 志郎 先生**

- ・鯡のお刺身
- ・鯡のなめろう
- ・鯡のフライ
- ・鯡の潮汁
- ※通常より所要時間が長めのレッスンです。目安：3時間



**基礎ブレッドコース 初級3回目**

- ・カレーパン
- ※お持ち帰り3コ
- ・野菜ミックスパン
- ※お持ち帰り4コ
- 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・筍 土佐煮と蕨
- ・飯蛸 旨煮
- ・蜆の味噌汁
- ・豆ごはん



**基礎ブレッドコース 中級4回目**

- ・食パン
- ※お持ち帰り1斤
- ・マーブルチョコパン
- ※お持ち帰り4コ
- 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



**シェフズu 中川 豊樹 先生**

- ・ハムとカマンベールチーズのフラン
- ・吉野くずソース
- ・鯛のソテー オニオンのクリーム煮と
- ・トマトクーリー添え
- ・骨つき若鶏もも肉のブーランジェール



**基礎ブレッドコース 中級5回目**

- ・バターロール
- ※お持ち帰り5コ
- ※画像は卵タイプを挟んだアレンジ例です。
- ・シナモンロール
- ※お持ち帰り3コ
- 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



**家庭料理 百寿 先生**

- ・鯛のあら煮
- ・高野豆腐とうすいえんどうの卵とじ
- ・大和芋の落とし揚げ
- ・白和え



**ベーシックスイーツ 1**

- ・くちどけなめらか パンナコッタ
- ※お持ち帰り3コ
- ・中はとろ〜り 表面カリカリ クレームブリュレ
- ※お持ち帰り3コ



**ブレッドa 中井 義隆 先生**

- ・ホテルブレッド
- ※お持ち帰り1斤分
- ※シェフの手作りジャムプレゼント



**ベーシックスイーツ 2**

- ・しっとりオトナ味 フルーツのパウンドケーキ
- ※お持ち帰り1本
- ・カリッと香ばしい クロカン
- ※お持ち帰り6枚