

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1 ★ベーシックスイーツ3 ①③	2 ★基礎ブレッド 中級5 13:00~	3 スクール休講日	4
	5	6 ■シェフズb①③	7	8 ★ベーシックスイーツ4 ①③	9	10 ★オーガニックa①
12	13 スクール休講日	14 ★基礎ブレッド 中級6 13:00~	15 ★オーガニックb①	16 ★基礎ブレッド 中級6 13:00~	17 ■シェフズs①③	18 ★スパークリングワイン ②
19 ■シェフズf①②	20 ■シェフズi①③	21	22 ■家庭料理①	23	24 ■シェフズv③	25 ■シェフズr①②
26 ■プロフェッショナルa ①	27 ■スイーツb①③	28 スクール休講日	29 ★ベーシックスイーツ5 ①②	30		

★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



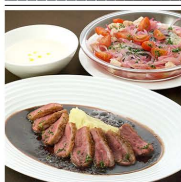
スイーツb 水越 潤太郎 先生
 ・ たっぷりナッツのキャラメルタルト
 ※お持ち帰り 直径12cm 1台分



シェフズf 卜部 吉恵 先生
 ・ 美味しい我が家の天ぷら
 ・ 空豆の塩焼き
 ・ 桜鯛のジュレ掛け



オーガニックa 吉田 より子 先生
 ・ 高野そぼろ丼
 ・ 鶏肉とこんにゃくの唐揚げ
 ・ スイートチリマヨソース
 ・ タコのはんぺんボール
 ・ さつまいもとゴボウの黒糖バルサミコ和え
 ・ スズキーニとベーコンの塩炒め
 ・ チアシードの飲む美容液



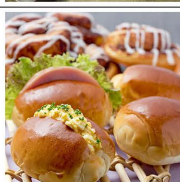
シェフズi 田畑 昇 先生
 ・ 鯖とカリフラワーのエスカベッシュ
 ・ カブのポターージュ
 ・ 鴨のロースト さつまいものピュレ添え
 ・ ポルト酒ソース



オーガニックb 吉田 より子 先生
 ・ ごぼスコーン
 ・ あさりのパステルスープ
 ・ サーモンとホタテのふんわりコロケ
 ・ アボカドタルタルのせ
 ・ ファルファッレと彩り野菜のマリネ
 ・ ヨーグルトのレモネードレアチーズケーキ



シェフズr 高島 稔 先生
 ・ 桜鯛 粗炊き
 ・ ホタルイカ 酢味噌掛け
 ・ 筍 木の芽和え
 ・ 玉味噌
 ・ 蕨ごはん



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
 ・ 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)



シェフズs 小谷 惣 先生
 ・ 太平燕(タイビーエン) スープ春雨
 ・ 若鶏の唐揚げ ハマナス酒の香り
 ・ イチゴのプリン 桂花陳酒のジュレ添え



基礎ブレッドコース 中級6回目
 ・ クリームパン
 ※お持ち帰り 3コ
 ・ オレンジクラムブル
 ※お持ち帰り 3コ
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



シェフズv 横山 淳 先生
 ・ 鶏胸肉のツナソース
 ・ 自家製ストラッチ麺とあさりと桜エビのソース
 ・ ポークスライスと生ハムのサルティンボッカ
 ・ グリーンアスパラ添え



ベーシックスイーツ 3
 ・ 家庭で出来るお菓子屋さんレベルの
 シュークリーム
 ※お持ち帰り 7コ
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



プロフェッショナルa 野崎 弘純 先生
 プロに教わる魚のさばき方レッスン
 ・ その日の新鮮な魚をお一人様3尾
 イサキ、アジ、サバ、グレなど
 ※このレッスンは魚をさばいて召し上がっていただくものです
 ※フリーセレクト、トライアルチェンジ対象レッスン



ベーシックスイーツ 4
 ・ ふんわり生地で作るフルーツロールケーキ
 ※お持ち帰り 1本
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)



家庭料理 百寿 先生
 ・ 新筍の和風味噌グラタン
 ・ 木の芽ドレッシングの春サラダ
 ・ 春野菜とあさりのスープ



ベーシックスイーツ 5
 ・ しっとりスポンジ生地のショートケーキ
 ※お持ち帰り 1台
 空席があれば単発受講も可 (6,000円)

