

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1 ■シェフズv①	2 ★1day特別レッスンa①
3 ■ブレッドa①②	4	5 スクール休講日	6 ★ベーシックスイーツ6 ①②	7	8 スクール休講日	9 ★オーガニックa①②
10	11 ■シェフズb①③	12	13 ★オーガニックb①	14 ★1day特別レッスンa①	15 ★オーガニックa①	16 ■シェフズr①②
17 ■プロフェッショナルa ①	18 ■シェフズi①③	19	20 ■家庭料理①	21 ★開業セミナー 1.2 14:00~17:00	22 ■スイーツc①③	23 ★ワインとは②
24 ■シェフズf①②	25 ■シェフズe①③	26 スクール休講日	27 ★1day特別レッスンa③	28 ■シェフズs①③	29 ★開業セミナー 1 19:00~20:30	30 ■シェフズu①②
31				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**

- ・ぶりぶり海老のマヨネーズ炒め
- ・上海風 煎り焼き饅頭
- ・さつまいも入り 中国粥



**家庭料理 百寿 先生**

- ・白身魚のアクアパッツァ
- ・ホテルイカと水菜のオイルパスタ
- ・美容と体に優しい 人参とセロリのサラダ
- ・マッシュルームグラタン



**シェフズe 福田 庸平 先生**

- ・鶏もも肉のインポルティエニ
- ・揚げピッツァ
- ・ズコット



**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

※魚をさばいて召し上がっていただくレッスンです。  
※フリーセレクト対象。トライアルチェンジも可能です。



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・豚肉ロールと根菜みそ焼き
- ・鮎の甘露煮
- ・水無月豆腐



**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



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・ホワイトアスパラガスとアボカドのサラダ  
ミモレット風味
- ・冷製 金時芋のクリームスープ
- ・イトヨリ鯛と夏野菜のココット 香草風味



**スイーツc 山本 裕 先生**

- ・レアチーズケーキ ブルーベリーソース  
チュイルを添えて
- ※お持ち帰り  
チーズケーキ プリンカップ 6コ分  
チュイル 直径5cm 12枚分



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鱧 すき鍋
- ・長芋 胡麻庵
- ・じゅんさい酢
- ・新生姜ごはん



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・ルーを使わないノンオイルベジタブルカレーと  
Manyナッツナン
- ・エビと初夏の野菜の生春巻き
- ・生クリームを使わない 里芋のラムレーズン  
トルコアイス



**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・鯛のサクサク天ぷら 揚げニンニク風味
- ・あさりのチキンスープ雑炊
- ・花山椒の香る 野菜の漬けもの



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・玄米ライスロール スモークサーモン  
アボカドタルタル
- ・車麩の角煮
- ・かぼちゃと金時豆のカaramel煮
- ・新じゃがいもと新玉ねぎの和スープ
- ・フルーツヨーグルリーナ



**シェフズu 中川 豊樹 先生**

- ・冷製ホテルイカの辛子酢味噌焼き  
炙りコーン添え
- ・サーモンのミルフィーユ仕立て
- ・豚ロース肉のナス添え グラタン仕立て



**ベーシックスイーツ 6**

- ・サクサクのタルト生地！ フルーツタルト
- ※お持ち帰り 直径12cm 1台分

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



**1day特別レッスンa 八木 智子 先生**

- ・メンチカツ
- ・香りいっぱい混ぜずし
- ・だしいらす！クイックみそ汁
- ・マンゴーのフローズンヨーグルト

会員様 4,000円・ビジター 5,000円

