

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2 ■スイーツb①③	3	4 ★オーガニックa①	5 スクール休講日	6
7 ■プロフェッショナルb①	8 ★開業セミナー 2 19:00~20:30	9	10 ■シェフズs①③	11	12	13 ★オーガニックa①②
14 ■シェフズf①②	15 ■シェフズi①③	16 ★開業セミナー 3.4 14:00~17:00	17 ★オーガニックb①	18	19 スクール休講日	20 ■シェフズr①②
21 ■プロフェッショナルa①	22 ■シェフズo①③	23 スクール休講日	24 ■家庭料理①	25 ★開業セミナー 3 19:00~20:30	26 ■シェフズb①③	27 ★梅干しイベント 13:00~ ★白ワイン②
28	29 ■シェフズv③	30			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

- ・鯛とズワイ蟹のレタス包み蒸し
- ・干し海老入り 海老と筍の瑠璃スープ
- ・カリフラワーとトマトの四川ソース掛け



家庭料理 百寿 先生

- ・おろしリンゴ入り 豚の生姜焼き
- ・鰯と夏野菜の南蛮漬け
- ・エビとアボカドの生春巻き



シェフズf 卜部 吉恵 先生

- ・卵豆腐 オリーブソース
- ・手羽梅餃子
- ・七夕素麺



プロフェッショナルa 野崎 弘純 先生

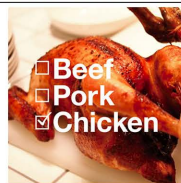
- プロに教わる魚のさばき方レッスン
- ・その日の新鮮な魚をお一人様3尾
 - イサキ、アジ、サバ、グレなど

※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i 田畑 昇 先生

- ・サーモンとアボカドの冷製パスタ
- ・太刀魚のボワレ シェリービネガーソース
- ・アンティエヴの蒸し煮添え
- ・桃のマリネとロゼワインのゼリー
- ・ミントの香り



プロフェッショナルb 宮武 裕右 先生ほか

- プロに教わる 鶏まるごと一羽さばき方レッスン
- ・お一人様 鶏1羽

※先生の美演後、一人1羽さばき、その一部で調理・試食予定。
会員様 フリーセレクトチケット+3,000円
ビジター 9,000円(体験レッスン料金では受講不可)
※プレゼントチケット・トライアルチェンジも+3,000円でOK。



シェフズo 南 保次 先生

- ・鯛と新じゃがのトルティーノ
- ・米なすのバルミジャーナ
- ・軽いトマト風味のカルボナーラ ペンネ



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- ・ダコワーズ・オレンジュ
- ※お持ち帰り
- 直径14cm1台分



シェフズr 高島 稔 先生

- ・鱧寿司
- ・ずいき お浸し
- ・鶏 竜田揚げ
- ・出汁巻卵



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ・タイ風焼きそば バックタイ
- ・たっぷり野菜で食べる
- カロリー1/3の豆腐ハンバーグ
- ・春雨とあさりのサンラータン
- ・米粉とおからのバナナケーキ



シェフズs 小谷 惣 先生

- ・レモンと黒酢のさっぱり冷やし中華
- ・豚肉と彩り野菜の沙茶醤炒め
- ・帆立貝とナスのオープン焼き



オーガニックb 吉田 より子 先生

- ・雑穀入り タコとあさりのサフランパエリア
- ・バーニャカウダソースで食べる
- 焼き蒸しロールキャベツ
- ・ベジタリアンレアチーズケーキ
- びわラムコンポート



シェフズv 横山 淳 先生

- ・初夏のイタリアンサラダ
- ・フライパンで作る ナポリ風ピザ
- ・ペンネ・アラビアータ

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

<http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/>

