

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 06-6538-0880		1	2 ■スイーツc①③	3 スクール休講日
5 ★梅干イベント 13:00~	6 ■シェフズe①③	7 ★オーガニックa①	8 ★吉田先生セミナー 10:30~ ★開業セミナー 5.6 14:00~17:00	9	10 スクール休講日	11 ★オーガニックa①②
12 ■シェフズf①②	13 ■シェフズi①③	14 ★1day特別レッスンa① ★開業セミナー 4 19:00~20:30	15 ★オーガニックb①	16	17	18 ■シェフズr①②
19	20 ■シェフズu①②	21 ★1day特別レッスンa③	22 ■家庭料理①	23 ★開業セミナー 5 19:00~20:30	24 ■シェフズs①③	25 ★1day特別レッスンa① ★赤ワイン②
26 ■プロフェッショナルa ①	27 ■シェフズo①③	28 スクール休講日	29 ■シェフズv①	30	31 ■シェフズb①③	

★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**

- ・海老の胡麻揚げ オレンジソース掛け
- ・ナスと豚肉の魚香煮込み
- ・昆布の五目巻き蒸しスープ



**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



**シェフズe 福田 庸平 先生**

- ・スズキのムニエル 塩コンバターソース
- ・薄切りポークの冷製パスタ シソジェノベーゼ
- ・マンゴーソースのパンナコッタ



**家庭料理 百寿 先生**

- ・鶏手羽元と夏野菜のカレースープ
- ・カリカリベーコンのガーリックライス
- ・トマトとモzzarellaチーズのカップサラダ



**シェフズf 多部 吉恵 先生**

- ・和風カレーうどん
- ・手作り鶏ハム
- ・水茄子サラダ



**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
- ・その日の新鮮な中型の魚をお一人様2尾
  - ・タイ、イサキ、ツバス、スズキ、タチウオなど
- ※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。  
会員様 : フリーセレクトチケット+1,500円  
ビジター : 7,500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+1,500円でOK。



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・海老とじゃがいも・トマトのサラダ
- ・ヴィシソワーズ
- ・豚肩ロース肉と夏野菜の白ワイン風味



**スイーツc 山本 裕 先生**

- ・ハワイアンパンケーキ
- ※ご試食のみ
- ・マカデミアナッツクッキー
- ※お持ち帰り 直径8cm6枚分



**シェフズo 南 保次 先生**

- ・いわしのフリット
- ・タコとフレッシュトマトのブタネスカ風リングイネ
- ・豚ロース肉のカツレツ風 夏野菜のサルサ



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・家で作れる ジューシーチャーシュー
- ・茹でずに豆乳カルボナーラ
- ・夏野菜のバルサミコモマリネ
- ・夏桃の白いチェー



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鮎 塩焼
- ・豚角煮
- ・滝川豆腐



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・揚げないイタリアンエビチリ
- ・雑穀といるんのお豆の塩パン粉サラダ
- ・なすとベーコンのミルフィーユ
- ・胡麻ソースがけ
- ・しじみと黒きくらげのサワースープ
- ・アールグレイ香るレアチーズケーキ



**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・鯛の香り蒸し 冬瓜添え
- ・鶏肉とカシューナッツのオイスターソース炒め
- ・フルーツたっぷり やわらか杏仁豆腐



**1day特別レッスンa 宮田 真子 先生**

- 夏のお茶会
- ・サーモンとポテトのトルティーヤ
  - ・フレッシュトマトソース添え
  - ・キュウリのサンドイッチ・スコーン
  - ・アーモンドミルクプリン
  - ・グレープフルーツマリネ
  - ・1ドリンク付き (シャンパン・ワイン・ビール・ソフトドリンク)
- 会員様 4,000円・ビジター 5,000円



**シェフズu 中川 豊樹 先生**

- ・冷製アボカドのクリームスープ
- ・鱧のピカタ
- ・若鶏胸肉のカツレツ ロシア風