

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 ★フランスワイン②
2	3 ■シェフズv③	4	5 ★オーガニックa①	6	7 スクール休講日	8 ★オーガニックa①②
9 ■プロフェッショナルa①	10 ■シェフズi①③	11	12	13	14 スクール休講日	15
16 ■シェフズf①②	17 ■シェフズs①③	18	19 ■家庭料理①	20	21	22 ■シェフズr①②
23	24 ■シェフズo①③	25 スクール休講日	26 ■スイーツb①③	27	28	29 ■プロフェッショナルc①②
30	31 ★オーガニックb①			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f 卜部 吉恵 先生**

- ・すだちジュレ寿司
- ・鱧の照り焼き
- ・メロンゼリー



**家庭料理 百寿 先生**

- ・レモン塩の海鮮焼きそば
- ・ぶりぶり焼売
- ・冬瓜と干し海老の中華風スープ



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・生ハムとじゃがいものサラダ
- ・トマトファルシとうもろこしの香り
- ・鶏もも肉とかぼちゃのフリカッセ



**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。  
会員様：フリーセレクトチケット  
ビジター：6,000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受講可能です。



**シェフズo 南 保次 先生**

- ・アジと夏野菜のタルタル風
- ・フレッシュトマトのアマトリチャーナ風  
スパゲッティニ
- ・鶏もも肉のトマト・オリーブの軽い煮込み  
カチャトーラ



**プロフェッショナルc**

- 清水 紗智先生・山本 あゆみ先生
- シックな秋のコーディネートと彩りを添える簡単料理
- ・ビーツとクリームチーズのポテトサラダ
- ・ひじきと切り干し大根のサラダ
- ・ラタトゥイユ
- ・豚肩ロース肉のチーズ焼き

※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+3,000円。現金8,000円  
ビジター：9,500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+3,000円でOK。



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鱧ちり
- ・れんこん饅頭
- ・水茄子の浅漬け
- ・冷やし稲庭うどん



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**

- ・レモンクリームリングシュー
- ※お持ち帰り 直径約18cm1台分



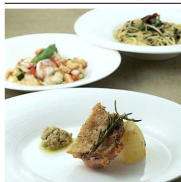
**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・鶏もも肉の蒸し煮 葱花椒ソース
- ・豚肉と高菜の炒飯
- ・トマトとホワイトセロリのチキンスープ



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- 五感を刺激、皆が集まる夏のベジタブルパーティー!
- ・そば粉の生コーンガレット
- ・鶏肉の甘糍みそ漬け焼き
- ・タコとじゃがいものアイヨリ豆乳ソース
- ・きのことブラックオリーブのパセリナッツソース
- ・エビとホタテと夏野菜の糍マリネ
- ・かぼちゃのピクルス
- ・いちじく杏仁



**シェフズv 横山 淳 先生**

- ・イタリアトスカーナの夏の定番  
パンツァネッラ
- ・ミント風味のアーリオーリオ・エ・  
ペペロンチーノ・スパゲティ
- ・鶏もも肉のローストにオリーブのペースト添え



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・とうもろこしの生絞り全粒粉フレンチトーストと  
そのまんまコーンフリット
- ・厚揚げクリームコロッケ 夏みかん入りハーブサラダ
- ・夏梅のカボナータ
- ・鉄分パッチリ 黒蜜ブルーノの黒糖寒天