

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2 ★1day特別レッスンa①	3 ★オーガニックa①	4 スクール休講日	5 ★オーガニックa①②
6 ★1day特別レッスンa①	7 ■シェフズe①③	8	9 ■シェフズu①③	10 ★食生活改善セミナー 10:30~	11 ■シェフズv①	12 ■シェフズr①②
13 ■プロフェッショナルa①	14 ■スイーツc①③	15	16 ■家庭料理①	17	18 スクール休講日	19 ★イタリアワイン②
20	21 ★スパークリングフェス 12:00~	22	23	24	25	26 ■シェフズb①②
27 ■シェフズf①②	28 ■シェフズi①③	29 スクール休講日	30 ★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b 金城 保夫 先生**

- ・太刀魚の葱ソースがけ
- ・鯨ベーコンと水菜のサラダ 胡麻ドレッシング
- ・焼き豚と秋野菜入り蒸し粽



**家庭料理 百寿 先生**

- ・秋刀魚のピリ辛煮
- ・きのこのフリット
- ・秋なすの肉味噌がけ
- ・焼きねぎのスープ



**シェフズe 福田 庸平 先生**

- ・熟成鶏胸肉のポシェ 玉ねぎとケイパーのソース
- ・アボカドとベーコンのピザ
- ・クレームブリュレ



**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【5枚おろし】  
・ヒラメ (40cm~45cm) をお一人様1尾
- ※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。  
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f 卜部 吉恵 先生**

- ・和風サザエドリア
- ・焼さんま湯葉巻
- ・さらっと大学ポテト



**スイーツc 山本 裕 先生**

- ・かぼちゃと抹茶のシフォンケーキ
- キャラメルホイップクリーム添え
- ※お持ち帰り 直径15cm・高さ10cm 1台分



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・仔羊肩ロース肉のピカタ
- なすのトマト煮込み添え タイム風味
- ・白菜とひよこ豆のスープ
- ・コーヒーのムース プリオッシュ添え



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・気軽にオーガニック担々麺
- ・精進磯フライ しば漬けタルタル
- ・山椒香る ひじきの甘酢和え
- ・豆乳パインジュース
- ・高野豆腐を使った豆腐ティラミス



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鱧けんちん 菊花庵かけ
- ・松茸 秋刀魚包み焼き
- ・菊菜 菊花お浸し
- ・占地ごはん



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・30分で本格ベーグル
- ・揚げずにイタリアン酢豚
- ・タコとコンニャクのレモンカルパッチョ
- ・大学バナナのヨーグルトジェラート添え



**シェフズu 中川 豊樹 先生**

- ・イサキのボワレ
- 粒マスタードソース マルドン添え
- ・仔牛のステーキ クレソン風味のソース
- ・バナナとナッツのガレット パニラアイス添え



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**

- 夏バテ解消! 『レモン寿司飯で手巻き寿司』
- ・レモンで寿司飯
  - ・エビとアボカドのクリームチーズディップ
  - ・カレーそば
  - ・チキンとごぼうのサラダ
  - ・豆腐クリームのトライフル
- 会員様 4,000円・ビジター 5,000円



**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

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

