

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880			1	2 スクール休講日	3 ★オーガニック a①②
4 ★1day特別レッスンa①	5 ■シェフズ s①③	6 ★1day特別レッスンa③	7 ■プロフェッショナルd 13:00~	8	9 ★オーガニック a①	10 ■シェフズ r①②
11	12 ■プロフェッショナルd 13:00~	13 ■スイーツ b①③	14	15 ★ぬか漬けレッスン 10:30~ ★テーブルマナー 和 第1回 19:00~	16 ★オーガニック b①	17 ★ワインと科学②
18	19 ■シェフズ o①③	20	21 ■家庭料理①	22	23 スクール休講日	24 ■シェフズ b①②
25 ■プロフェッショナルa ①	26 ■シェフズ i①③ ★テーブルマナー 和 第3回 14:00~	27	28 ■シェフズ v③	29	30 スクール休講日	31 ★お味噌作り教室 11:00~

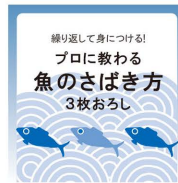
★印はフリーセレクト対象外です。

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**

- ・ふんわり肉団子の甘酢あん
- ・花巻蒸しパン
- ・鶏肉・あさり・春雨と野菜の土鍋煮



**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【三枚おろし】
- ・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。  
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i 田畑 昇 先生**

- ・フランス産ポロホ口鳥も肉の赤ワイン煮込み
- ・カキとあさり・さつまいものチャウダー
- ・栗ブリュレ



**プロフェッショナルd 良本 忠烈 先生**

- ジャパンパスタチャンピオンシップ認定審査員でもあるプロの先生から、コーヒーの基礎知識と淹れ方を学び、実際にコーヒーを淹れていただきます。
- ※フリーセレクト対象。現金でご受講される場合は6,000円です。  
※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。  
※ビジター料金 7,000円。(体験レッスン料金では受講不可)



**シェフズo 南 保次 先生**

- ・軽く炙ったサンマのマリネといちじくのサラダ
- ・サルシッチャとごぼうのオレキエツテ
- ・サーモンのローストと色々きのこのソース



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**

- ・タルト・モンブラン
- ※お持ち帰り 直径約12cm 1台分



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・秋鯖 煮つけ
- ・小松菜 煮浸し
- ・松茸 煮麺
- ・栗ごはん



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- 「パン弁当でピクニック」
- ・こねないパン
  - ・鶏胸肉の白ごまバジルソテー
  - ・エビとキャベツのレモンうの花
  - ・カルシウムおやき
  - ・スモークチーズ蓮根
  - ・さつまいもとごぼうのきなこポタージュ
  - ・もちりスイーツパンフキン



**シェフズs 小谷 惣 先生**

- ・秋刀魚の唐揚げ 香味ソース
- ・木須肉 ムースーロウ 豚肉とキクラゲの卵炒め
- ・きのこの香る とろみスープ



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・うの花 桜ずし
- ・豆腐と湯葉の花しゅうまい
- ・かぶと柿のサラダ
- ・ほうじ茶プリン



**シェフズv 横山 淳 先生**

- ・モッツアレラ・イン・カロツツァ
- ・サバとさつまいものムニエル
- ・白ワインのバターソース
- ・究極の生チョコ



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**

- 食欲増進! 『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



**家庭料理 百寿 先生**

- ・根菜のクリームシチュー
- ・サーモンのポテト焼き
- ・タコとセロリのマスタードマリネ

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

