

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2 ■シェフズe①③	3 ■プロフェッショナルd 13:00~	4 ■シェフズs①③	5	6	7 ★オーガニックa①②
8 ★1day特別レッスンa①	9 ■プロフェッショナルd 13:00~	10 ★オーガニックa①	11 ★オーガニックb①	12 ★1day特別レッスンa①	13 ★初めてのぬか漬け 10:30~	14 ★お味噌手作り教室 11:00~
15 ■シェフズf①②	16 ■シェフズi①③	17	18 ■家庭料理①	19 ★テーブルマナー 洋 第1回 19:00~	20 ■シェフズb①③	21 ★薬膳レッスン① ★ワインと科学その2②
22	23 ■スイーツc①②	24 ★テーブルマナー 洋 第3回 14:00~	25	26 ■シェフズu①③	27	28 ■プロフェッショナルe 11:00~ 18:00~
29	30 ■シェフズv①				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
 ・スペアリブの蜂蜜焼き
 ・ズワイ蟹と豆腐の煮込み
 ・焼きピーマンとピータンの辛味サラダ



プロフェッショナルe
 清水 紗智 先生(料理家)、葛輪 悦子 先生(ワインエキスパート)
 パーティーにピッタリ!
 簡単に華やかに魅せる料理4品とそれに合わせたワイン4種
 ・かぼちゃと玉ねぎのマリネ
 ・サーティンのリエット
 ・白身魚のオープン焼き
 ・自慢のホワイトソースのハムドリア
 ※会員様：フリーセレクトチケット+3,000円 もしくは8,000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円で受講可能です。
 ※当レッスンのキャンセル料は3,000円です。



シェフズe 福田 庸平 先生
 ・合鴨のモンブラン仕立て
 ・魚介のタルタル ポテトパンケーキ添え
 ・カルボナーラ



プロフェッショナルd 良本 忠烈 先生
 ジャパンバリ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可能です。
 ※ビジター：7,000円(体験レッスン料金では受講不可)



シェフズf 多部 吉恵 先生
 ・秋の炊き込みご飯
 ・豆乳クリームの蟹入りパイ包み焼
 ・里芋饅頭



スイーツc 山本 裕 先生
 ・ラズベリーショコラのダクワーズ
 ※お持ち帰り 直径約12cm 1台分



シェフズi 田畑 昇 先生
 ・鯖とスルメイカのセット魚煮込み
 ・さつまいもとツナのサラダ
 ・紅玉リンゴのクラフティ



オーガニックa 吉田 より子 先生
 テーマ「秋の収穫祭」
 ・ポイルサーモンと梅入りポテトサラソース
 ・蓮根もちもち饅頭 葛あんかけ
 ・甘味噌で食べる 豆乳豆腐
 ・栗おこげごはん
 ・黒糖さつまいもプリンとセミドライチップ



シェフズs 小谷 惣 先生
 ・鯛の香草サラダ仕立て
 ・蓮根のはさみ揚げ 特製ソース
 ・南瓜と卵の食べるスープ



オーガニックb 吉田 より子 先生
 ・鯛のカツレツ とろるパセリソースと茜色ごはん
 ・ほくほくさつまいものおからキッシュ
 ・濃厚ごまスープ麺
 ・カフェオレ羊羹



シェフズu 中川 豊樹 先生
 ・オニオンスープのグラタン
 ・サーモンのムニエル カレー風味
 ・シャロレー産牛ロース肉のパン粉付け焼き
 ウィンナシュニツェル



1day特別レッスンa 宮田 真子 先生
 テーマ「おうちでクリスマス」
 ・ボルシチ
 ・簡単手作りピロシキ
 ・リースサラダ
 ・シュトーレンクッキー※1人分約8コ。お持ち帰り可。
 ※1ドリンク付き
 (シャンパン・ワイン(赤・白)・ビール・ソフトドリンク)
 ※会員様：5,000円 ビジター：6,000円



シェフズv 横山 淳 先生
 ・モツアレラ・イン・カロツツア
 ・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



薬膳ごはん 森田 栄理 先生
 テーマ「更年期による不快感の緩和」
 ・肉団子と銀耳の豆乳煮
 ・セリと貝柱の和え物
 ・海松子ご飯
 ・ライチのサングリア
 ※会員様：5,000円 ビジター：6,000円



家庭料理 百寿 先生
 ・手羽先の飴焼き 黒胡椒風味
 ・豚バラ肉と彩り野菜のオイスターソース炒め
 ・春雨とワカメの中華風サラダ
 ・青梗菜とカニのあっさりスープ

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

