

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3 ■スイーツc①②	4	5	6 ★オーガニックa①	7 ★1day特別レッスンa①
8 ★開業セミナー9・10 14:00~17:00	9 ■シェフズe①③	10 ★食生活改善セミナー 第5回 10:30~	11 ★オーガニックb①	12 ★1day特別レッスンa①	13	14 ★オーガニックa①②
15 ■プロフェッショナルa ①	16 ■シェフズi①③	17 ■プロフェッショナルd ①	18	19 ■シェフズw①③	20	21 ■シェフズr①②
22 ■シェフズf①②	23	24 ■シェフズv①	25 ★薬膳レッスン①③	26 ■家庭料理①	27 ★1day特別レッスンa③	28 ★人体とワインと科学 ②
29	30 ■シェフズb①③	31 ★開業セミナー7・8 14:00~17:00			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**  
 ・鶏もも肉の北京ダック風と手作り春餅  
 ・ワカサギの香り漬け  
 ・牛肉と大根のスタミナスープ



**スイーツc 山本 裕 先生**  
 ・抹茶と黒豆の豆乳スフレチーズ  
 ※お持ち帰り 直径約15cm 1台分  
 ・抹茶ゼリー  
 ※ご試食のみ



**シェフズe 福田 庸平 先生**  
 ・マグロのカツレツ メロンと  
 パプリカのサラダ添え 赤ワインソース  
 ・ベーコンと豆のフレッシュトマトパスタ  
 ・パンナコッタ キャラメルソース



**オーガニックa 吉田 より子 先生**  
 ・アボカドもちぎびバーグと  
 鱈の押し麦入りトマトサルサ  
 ・翡翠えんどうの米粉のニョッキ  
 ・ココナッツかぼちゃのデザートポターージュ



**シェフズf 多部 吉恵 先生**  
 ・鯛の兜煮  
 ・落の吸いとろ  
 ・蛸の変わり揚げ



**オーガニックb 吉田 より子 先生**  
 ・ルーを使わないノンオイルベジタブルカレーと  
 Manyナッツナン  
 ・エビと初夏の野菜の生春巻き  
 ・生クリームを使わない  
 里芋のラムレーズントルコアイス



**シェフズi 田畑 昇 先生**  
 ・椎茸のタルト  
 ・エビとアスパラガスのサラダ  
 ・鶏肉とキャベツのクリーム風味



**薬膳ごはん 森田 栄理 先生**  
 「季節の食材を使って美味しく更年期対策!!」  
 ・鯛の中華蒸し  
 ・タケノコと春雨のうま煮  
 ・筍の梅あえ  
 ・苺のラッシー



**シェフズr 高島 稔 先生**  
 ・合鴨 炊焼き  
 ・茶碗蒸し  
 ・粽寿司



**1day特別レッスンa 宮田 真子 先生**  
 「一品15分以内で調理! パパッと簡単♪  
 初夏の本格アジア料理」  
 ・ガバオライス~ジャスミンティーライス~  
 ・ヤムウンセン (春雨サラダ)  
 ・小海老のスパイシー唐揚げ  
 ・濃厚チャイプリン  
 ※レッスン料: 会員様 5,000円、ビジター 6,000円



**シェフズv 横山 淳 先生**  
 ・ニース風サラダ  
 ・鯛とワカメのアロマティザート  
 ・海の幸のカレー風味ピラフ



**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【3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。トライアルチェンジも可能です。  
 ※ビジター料金 6,000円(体験レッスン料金では受講不可)



**シェフズw 佐々木 亮二 先生**  
 ・小籠包  
 ・豚バラ肉の瞬間燻製 サラダ仕立て  
 ・あさりの紹興酒炒め煮



**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入れ方を学び、  
 実際に2種のコーヒーを入れて、テイティングしていただきます。  
 ※軽食付き  
 ※フリーセレクト対象。現金でご受講される場合は3,500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。  
 ※ビジター料金4,500円。(体験レッスン料金では受講不可)



**家庭料理 百寿 先生**  
 ・鯛のかば焼き  
 ・青柳とわけぎのぬた  
 ・カニ身とアボカドの湯葉巻き  
 ・具たくさん味噌汁

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

