

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3 ★オーガニック a①	4	5	6 ★オーガニック a①②
7 ★1day特別レッスンa①	8 ■シェフズ v③	9	10 ★1day特別レッスンa①	11	12	13 ■スイーツb①②
14	15	16 ★オーガニック b①	17	18 ■シェフズ b①③	19	20 ★ワイン シャルドネ②
21 ■シェフズ f①②	22	23	24 ■家庭料理①	25 ★1day特別レッスンa③	26	27 ■シェフズ r①②
28 ■プロフェッショナルa①	29 ■シェフズ i①③	30	31	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		
						お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880

時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



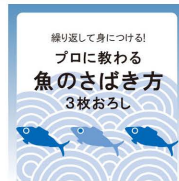
**シェフズb 金城 保夫 先生**  
 ・サンゲタン  
 ・車海老のカダイフ包み揚げ  
 ・レタスのマスタードソース炒め



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**  
 ・セテテ・夏のガトー  
 ※お持ち帰り 直径12cm1コ分



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**  
 ・長いもそうめん羹  
 ・とろ〜りハンバーグ  
 ・とうもろこし茶碗蒸し



**プロフェッショナルa 野崎 弘純 先生**  
 ・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)  
 ※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i 田畑 昇 先生**  
 ・鯛のポワレ 夏野菜添え グリンピースのソース  
 ・水なすの冷製パスタ  
 ・白桃の冷製スープ アールグレイのジュレ



**オーガニックa 吉田 より子 先生**  
 ・鰻じゃないけど鰻の蒲焼き  
 ・もちりりポテトサケット  
 ・簡単どて煮  
 ・枝豆餡のココナッツわらび餅



**シェフズr 高島 稔 先生**  
 ・鮎 塩焼  
 ・冬瓜と鶏の治部煮  
 ・冷やし稲庭うどん



**オーガニックb 吉田 より子 先生**  
 ・そば粉の生コーンガレット  
 ・鶏肉の甘糴みそ漬け焼き  
 ・タコとじゃがいものアイヨリ豆乳ソース  
 ・きのこブラックオリーブのバセリナツソース  
 ・エビとホタテと夏野菜の靴マリネ  
 ・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**  
 ・ツナと白いんげん豆のトスカーナ風  
 ・世界最古のパスタ テスタローリ バジリコソース  
 ・ファルスマーグロ シチリア郷土料理



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**  
 砂糖不使用・減塩でいつものメニューをヘルシー仕上げに  
 ・りんごで肉じゃが  
 ・しょうががピリリ! 炊き込みご飯  
 ・アボカドの変わり冷や奴  
 ・冬瓜すり流しかき玉汁  
 ・豆乳バナナムース  
 ※ビジター料金 6,000円(体験レッスン料金では受講不可)



**家庭料理 百寿 先生**  
 ・コリアンソーメン  
 ・ニラさば  
 ・ゴーヤチャンプル  
 ・韓国風 フルーツポンチ

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

