

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880				1 ★オーガニックb①	2
4 ■プロフェッショナルc ①②	5	6 ■シェフズw①③	7 ★1day特別レッスンa③	8	9	10 ★オーガニックa①②
11 ■シェフズf①②	12 ■シェフズv③	13 ★1day特別レッスンa①	14 ■Cooking in English ①	15	16	17 ■スイーツb①②
18 ★1day特別レッスンb①	19 ■家庭料理①	20	21	22 ★オーガニックa①	23 ★1day特別レッスンa①	24 ★オーガニックb① ★ワイン② ピノ・ノワール
25 ★お味噌手作り教室 11:00~	26 ★1day特別レッスンb①	27 ★1day特別レッスンb③	28	29 スクール休講日	30 スクール休講日	31 スクール休講日

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



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・海老の艶煮
- ・紅白柿なます
- ・田作り
- ・帆立伊達巻
- ・鶏松風焼き
- ・穴子の棒寿司
- ・あさりの清まし汁



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・鴨のロースト 甘辛柚子ソース
- ・牡蠣ときのこのごはん
- ・シャッキリ小松菜の卵とじ
- ・かぼちゃと酒粕の免疫力向上スープ
- ・豆腐カカオテリーヌ



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・鰯 照り焼き
- ・甘鯛 雑煮
- ・筑前煮



**プロフェッショナルc**

増田 あゆみ 先生、清水 紗智 先生

- ～冬の演出～白い器でクリスマスのコーディネート
- ・フロクコリーとサーモンのヨーグルトサラダ
- ・たっぷり野菜のミートソースラザニア
- ・アンチョビポテトサラダ
- ・鶏もも肉のハーブグリル

※会員様 フリーセレクトチケット+1,000円 もしくは6,000円  
※プレゼントチケット・トライアルチェンジも+1,000円で受講可能です。  
※ビクター料金：7,500円(体験レッスン料金対象外)



**シェフズv 横山 淳 先生**

- ・ピブレスカス アルザス風
- 白いチーズのソースで食べる アルザス風前菜
- ・シュークルート 豚肉と塩漬けキャベツの蒸し煮
- ・食パンで作るイチゴのミルフィーユ



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**

- ナッツのミラクルパワーで美しく健康に!
- ・チキンのピーナッツトマト煮込み
- ・お刺身とグレープフルーツ&バクチーナッツのサラダ
- ・グリルマッシュルームと生ハムナッツ
- ・クルミのクリームチーズディップ

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン料金対象外)  
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



**シェフズw 佐々木 亮二 先生**

- ・大肉包 (肉まん)
- ・油淋鶏 (ユーリンチー)
- ・抹茶の杏仁豆腐



**1day特別レッスンb 宮田 真子 先生**

- 大晦日でも間に合う! 気軽に作れるおせち料理
- ・錦卵
- ・紫芋きんとん
- ・裏白しいたけ
- ・えびの鬼殿ごま焼き
- ・門松肉巻き
- ・ごま味噌雑煮

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン料金対象外)  
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



**家庭料理 百寿 先生**

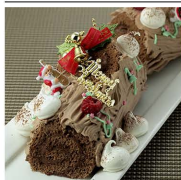
- ・彩りニース風サラダ
- ・鶏胸肉のレモン唐揚げ
- ・きのこたっぷり ビーフストロガノフ



**Cooking in English**

- ～英語で楽しくパーティーフードレッスン～
- 12/14(水)11:00～13:30
- 英会話講師：西家 あかね 先生(キラダプロジェクト)
- 料理講師：津 亜紀(キッチンソムリエ クッキングスクール)
- ・フライパンで豪華パエリア
- ・鶏肉とたっぷりおきのこのアヒージョ
- ・特製シーザーサラダ
- ・簡単オレンジゼット&いちごチョコ

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン料金対象外)  
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**

- ・ビュッシュドノエル
- ・ショコラ・フランボワーズ風味
- ※お持ち帰り 1本分



**お味噌手作り教室 森田 栄理 先生**

- 試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)
- お持ち帰り：お味噌約2.4kg
- ※容器はご用意致します。
- ※食べ頃は6～7ヶ月後です。

※ビクター料金：6,000円(体験レッスン料金対象外)  
※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・牛肉とマカデミアナッツの万能ソース炒め
- パセリライス添え
- ・里芋サモサ
- ・ハーバード式 完全デトックススープ
- ・ほくほくパンキンチーズタルト

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

