

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1	2 ★オーガニックa①	3	4 ★オーガニックa①②
5 ★1day特別レッスンa①	6	7 ★オーガニックb①	8 ★1day特別レッスンa①	9	10 ■家庭料理①	11 ■シェフズr①②
12 ■プロフェッショナルa①	13 ★1day特別レッスンa③	14	15 ■シェフズv③	16	17 ■シェフズb①③	18
19 ■シェフズf①②	20 ■シェフズi①③	21	22	23	24	25 ★お味噌手作り教室 11:00~ ★ワイン② シャルドネ
26 ★Cooking in English①	27 ■スイーツb①③	28	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**

- ・楊貴妃が好んで食べた鶏手羽の煮込み
- ・ハマグリのにぎり辛茶碗蒸し
- ・鉄人炒飯



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・生クリームゼロ里芋と豆腐でクリーミー味噌カツシュ
- ・新発見包まないロールキャベツアクアパッツァ
- ・炙りホタテと菜の花の梅味噌かけ
- ・かぼちゃときなこの黄色いお汁粉



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・桜香る 和風シーフードバエリア
- ・蓮根はさみ揚げと白魚のかき揚げ
- ・蛤 白和え
- ・いちご大福



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・牛肉とごぼうのにぎり辛しぐれ煮 香りキンパ
- ・鯛と揚げ出し高野豆腐の春浸し
- ・イカとセロリのナムル
- ・黒糖シロップ漬け マCHEDニア



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・ブイヤベース
- ・レンズ豆のサラダ
- ・あずきのクリームブリュレ



**プロフェッショナルa 野崎 弘純 先生**

- ・その日の最も新鮮な魚 お一人様3尾



**シェフズr 高島 稔 先生**

- ・いわし旨煮
- ・菜の花 辛子浸し
- ・鮭の粕汁



**1day特別レッスンa 井手 美加 先生**

- 絶品煮込み料理であったかバレンタイン
- ・とろとろチキンフリカッセ
- ・冬野菜のレモンマリネ
- ・もち麦とアスパラのぶちぶちバターライス
- ・濃厚ガトーショコラ



**シェフズv 横山 淳 先生**

- ・春菊のサラダ
- ・ポークソテー ビザ職人風
- ・チョコレートの焼きプリン ポネ



**Cooking in English**

- ～英語で楽しくパーティーフードレッスン～
- 英会話講師：西家 あかね 先生(キアラプロジェクト)
- 料理講師：淋 亜紀(キッチンソムリエクッキングスクール)
- ・フライパンで豪華バエリア
- ・鶏肉とたっぷりきのこのアヒーゴ
- ・特製シーザーサラダ
- ・簡単オレンジゼット&いちごチョコ



**家庭料理 百寿 先生**

- ・焼き野菜のバルサミソース
- ・ビックリ!! スコッチエッグ
- ・鶏と根菜のポトフ



**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。



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**

- ・オレンジとチョコのしっとりパウンドケーキ
- ※お持ち帰り プチパウンド型 3コ分
- ・紅茶の生チョコ
- ※お持ち帰り 6コ分

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

