

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中					
	☎ 06-6538-0880					
2 ■スイーツb①②	3 ★1day特別レッスンa①	4	5 ★オーガニックb①	6	7	8 ★オーガニックa①②
9 ■シェフズf①②	10 ★オーガニックa①	11	12	13 ■シェフズb①③	14	15 ■Cooking in English ①
16 ■シェフズv①	17 ■シェフズi①③	18	19 ■プロフェッショナルd 11:00~	20	21	22 ■シェフズr①②
23	24 ■シェフズx①③	25	26	27 ■家庭料理①	28 ★1day特別レッスンa③	29 ★1day特別レッスンa① ★カベルネ・ソーヴィニヨン ②
30						

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

- ・ふわふわとろとろ 蟹玉子
- ・広東風ぶりぶり海老焼売
- ・濃厚マンゴープリン



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- ・春のレアチーズ きなこサブレのクラムブル
- ＊お持ち帰り 6コ分



シェフズf 卜部 吉恵 先生

- ・春鯉のカルパッチョ
- ・胡麻ころも肉じゃが
- ・筍ごはん



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ・甘辛明太子唐揚げと
きくらげと春雨の甘酢サラダ
- ・生クリームゼロ 濃厚エビのビスク
- ・春の塩豆ごはん
- ・甘酒蜜のクレープ・シュゼット



シェフズi 田畑 昇 先生

- ・鯛のミルフィユ
- ・シャンピニオン風味の白ワインソース
- ・豚肩ロースと春キャベツの煮込み
- ・オリーブの香り
- ・フレンチトースト



オーガニックb 吉田 より子 先生

- ・30分で作れる 本格カニクリームコロッケ
- ・春苺の米粉ケーキ・サレ
- ・春キャベツと葛きりのごまサラダ
- ・タコのみネストローネ
- ・発酵マッシュマロの苺サンド



シェフズr 高島 稔 先生

- ・筍 照り焼き
- ・小鯛 道明寺蒸し
- ・鯛 う潮汁



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の経験もあるプロの先生からコーヒーの淹れ方を学び、実際に2種のコーヒー豆を抽出してテイastingしていただきます。

自分の好みを
見つけませんか？

※コーヒーに合わせた軽食つき。
※ビクター料金：4,500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：3,500円



シェフズv 横山 淳 先生

- ・グリーンアスパラと
カチョカヴァッコのパテッラ
- ・菜の花とちりめんじゃこのパスタ
- ・ローストビーフ 赤ワインと
粒マスタードのジャム



1day特別レッスンa 宮田 真子 先生

- 忙しいあなたへ、かんたん便利な作り置き
- ・自家製トマトクチャップ
- ・大人のナポリタン 西洋わさび風味
- ・スムークサーモンのテリーヌ
- ・パブリカのハニーレモン
- ・やみつぎ春キャベツ
- ・れんこんパウダー de 豆乳プリン ブランデーカラメル
- ※クチャップはお持ち帰りあり。

※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x 野上 博文 先生

- ・黒酢の酢豚
- ・又焼と黄ニラの煮込みそば
- ・蓮餡入り 胡麻団子の揚げ物



Cooking in English

- ～英語で楽しくハワイアンフードレッスン～
- 英会話講師：西家 あかね 先生(元ラヴプロジェクト)
- 料理講師：淋 亜紀(キッチンソムリエ クッキングスクール)

- ・ハワイアンロコモコ
- ・ガーリックシュリンプ
- ・スフレパンケーキ

※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

- ・あざりとねぎの汁かけご飯 みそ風味
- ・桜えびと三つ葉のかき揚げ
- ・筍の土佐焼き
- ・菜の花と湯葉のお吸い物

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

