

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 ★オーガニックb①	2	3	4	5	6 ■スイーツb①②
7 ■Cooking in English ①	8	9 ★改善ごはん①	10 ★オーガニックa①	11	12	13 ★オーガニックa①②
14 ■シェフズf①②	15 ■シェフズi①③	16	17 ■家庭料理①	18	19 ■シェフズb①③	20 ★改善ごはん① ★ワイン② ソーヴィニヨン・ブラン
21 ★1day特別レッスンa①	22 ■シェフズe①③	23	24 ★1day特別レッスンa③	25	26	27 ■シェフズr①②
28 ■プロフェッショナルa ①	29 ■シェフズv①	30 ★1day特別レッスンa①	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

- ・ピリ辛サクサク 海老チリ
- ・春巻
- ・白玉餅の黒胡麻汁粉



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- 水越パティシエに習う Basic Sweets 5
- ・しっとりスポンジ生地のショートケーキ
- ＊お持ち帰り 直径12cm 1台分

※会員様で現金でご受講の場合：5,000円



シェフズe 福田 庸平 先生

- ・鶏胸肉とインゲン豆のクリームパスタ
- ・スズキのソテー ブルーベリーソース
- ・ズコット フィレンツェ生まれのドームケーキ



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ・山椒香る 和のカオマンガイ
- ・思い立ったらすぐ出来南蛮漬け
- ・春人参とさやいんげんの胡麻焦がしぐるみ和え
- ・甘酒蜜のいちごミルク



シェフズf 卜部 吉恵 先生

- ・床伏の酒蒸し煮
- ・茄子の翡翠
- ・鮎ご飯



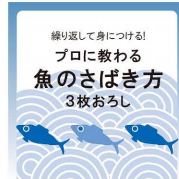
オーガニックb 吉田 より子 先生

- ・アボカドもちきびバーグと 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ジュ



シェフズi 田畑 昇 先生

- ・生ハムとリコッタチーズのサラダ バジル風味
- ・骨付き鶏もも肉のバスク風 パターライス添え
- ・ダークチェリーのクラフティ



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

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



シェフズr 高島 稔 先生

- ・南京饅頭
- ・新生姜ごはん
- ・桜エビ かき揚げ



1day特別レッスンa 小林 咲子 先生

- ・おからパウダー入り手作りブレッドを使った オープンサンド 2種
- やわらか鶏とサルサソース
- 海老ときのごソース
- ・ノンオイル粉だし de サラダ
- ・あさりのサフランスープ

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



Cooking in English

～英語で楽しくジャパニーズフードレッスン～
英会話講師：西家 あかね 先生(キウ女プロジェクト)
料理講師：津 亜紀(キッチンソムリエ クッキングスクール)

- ・簡単かわいい手まり寿司
- ・赤だし
- ・茶碗蒸し
- ・なめらかきなこプリン

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



家庭料理 百寿 先生

- ・ホタテ貝とほうれん草のアジアンパスタ
- ・サーモンのソテー トマトソース
- ・茄子のチーズ焼き
- ・タコとセロリのマスタードサラダ



お悩み解決! 改善ごはん 森田 栄理 先生

- 巡らせる気血水
- ・鮭とチンゲン菜の炒めもの
- ・春菊のホットサラダ
- ・パプリカとツナのパスタ
- ・ブルーベリータピオカミルク

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