

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL ☎ 06-6538-0880				1 ★オーガニックb①	2	3
4 ■Cooking in English ①	5	6	7 ★オーガニックa①	8	9	10 ★オーガニックa①②
11 ★1day特別レッスンa①	12	13 ★1day特別レッスンa③	14 ■家庭料理①	15 ■シェフズb①③	16	17 ★ワイン② ピノ・ノワール
18 ■スイーツb①②	19	20	21 ■シェフズw①③	22	23	24 ■シェフズr①②
25 ■シェフズf①②	26 ■シェフズi①③	27	28 ★梅干しイベント 11:00~	29 ★1day特別レッスンa①	30 ■シェフズv③	

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

- ・胡瓜の豆板醤和え
- ・鯛とズワイ蟹のレタス包み蒸し
- ・上海風焼きそば



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- ・フルーツのパリプレスト
- ＊お持ち帰り 直径約18cm1台分



シェフズf 卜部 吉恵 先生

- ・和風カツサンド
- ・水無月つみれ
- ・醤油麹の鰯フライ
- ・変わりずんだ餅



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ・美味しさそのまま揚げないコロッケ
- ・簡単絶品イカしゅうまいパクチーソースで
- ・すりおろし大根のとろ〜りペペロンチーノ
- ・小麦粉・卵・乳製品・砂糖ゼロ
- バナナナッツマフィン



シェフズi 田畑 昇 先生

- ・鯛のアクアパッツァ
- ・鶏肉と焼き野菜のサラダ仕立て
- エシャロット風味
- ・ガトーショコラ



オーガニックb 吉田 より子 先生

- ・SUMMERシンガポールチキンライス
- ・ホタテとスモークサーモンのコブサラダ
- 大根タルタルソース
- ・フライドアボカドボール
- ・発酵6時間の手作り甘酒



シェフズr 高島 稔 先生

- ・冬瓜饅頭
- ・たまご豆腐
- ・鯛めし



1day特別レッスンa 弘瀬 真弓 先生

- お酒に合う料理4品 日本酒一杯ついてます
- ・手作り豆腐
- ・おから饅頭とおからクッキー
- ・鯛の棒寿司
- ・鯛の胡麻和え

※ビジター料金：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v 横山 淳 先生

- ・自家製レーズンバター
- ・海の幸のサラダ
- ・簡単!ミートソース スパゲッティ



Cooking in English

- ～英語で楽しくハイファンフードレッスン～
- 英会話講師：西家 あかね 先生(キラ女プロジェクト)
- 料理講師：淋 亜紀(キッチンソムリエ クッキングスクール)
- ・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

※ビジター料金：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

- ・四川麻婆豆腐
- ・青菜の蝦醬炒め
- ・紹興酒プリン



白干し梅ぼし手作り教室 森田 栄理 先生

- ・お持ち帰り：梅ぼし(南高梅約1kg分)
- ・完熟黄梅ジャム 1瓶

※ビジター料金：5,500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：5,000円



家庭料理 百寿 先生

- ・モチッ!サクッ!百寿からあげ
- ・豚ロース肉のごまマヨネーズ炒め
- ・うなぎとごぼうの柳川
- ・海老と冬瓜のおすまし

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

