

フリーセレクトコース +
その他レッスン

7
2017

SUN MON TUE WED THU FRI SAT

Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL	お電話で予約受付中 06-6538-0880						1 ★梅干しイベント 11:00~
	2 ★1day特別レッスンa①	3 ■シェフズe①③	4	5 ★オーガニックb①	6	7	8 ■シェフズr①②
9	10 ■シェフズx①③	11 ★1day特別レッスンa③	12 ★改善ごはん①	13 ★オーガニックa①	14	15 ★オーガニックa①②	
16	17	18	19 ■家庭料理①	20 ■シェフズb①③	21	22 ■スイーツb①②	
23 ■シェフズf①②	24 ■シェフズi①③	25	26	27 ★1day特別レッスンa①	28	29 ★改善ごはん① ★ワイン② その他の品種	
30 ■シェフズv①	31						

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

- 蒸し鶏の葱生姜ソース
- 豆乳入り冷やし担担麺
- アサイーココナツミルク



家庭料理 百寿 先生

- 合挽き肉と豆腐のふわふわ胡麻団子
- 夏野菜の揚げ浸し
- 鶏ささ身とセロリの胡麻ドレサラダ



シェフズe 福田 康平 先生

- 豚フィレ肉のソテー ゆで卵のソース
- 毛馬きゅうりとフルーツトマトの冷製パスタ
- クレーム・キャラメル



スイーツb 水越 潤太郎 先生

- 水越バティシエに習う Basic Sweets 6
- サクサクのタルト生地! フルーツタルト
 - *お持ち帰り 直径12cm 1台分

※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



シェフズf ト部 吉恵 先生

- 鱧なべ
- ネバネバ餃子
- 冷やしトマト 夏野菜胡麻クリーム和え



オーガニックa 吉田 より子 先生

- ジャージャー胡麻坦々麺
- 白いココナツマーポー
- なすナムル とろろかけ
- 焦がし黒糖蜜のずんだくるみ餅
- フレッシュパインオレンジスパークリング



シェフズi 田畠 昇 先生

- マグロとアボカドのタルタルサラダ仕立て
- 鴨胸肉のロースト ジャガイものソテー添え
- 桃のコンポート 白ワイン風味



オーガニックb 吉田 より子 先生

- 鰻じゃないけど鰻の蒲焼き
- もっちりポテトサケット
- 簡単ごて煮
- 枝豆餡のココナツわらび餅



シェフズr 高島 稔 先生

- 七夕素麺
- 小芋 旨煮
- とうもろこし かき揚げ



1day特別レッスンa 井手 美加 先生

- アペロ(食前酒)に合う! サーフフレンチ
- リヨン風ケンNEL アメリケーヌソース
 - 夏野菜と魚介のサラダ
 - さわやか桃のスープ
 - ピュニユ(リヨン郷土菓子)

※おすすめワインとのペアリング有。

ワイン用ぶどうジュース(ノンアルコール)への変更も可。

※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



お悩み解決! 改善ごはん 森田 栄理 先生

- 夏バテしない補氣血葉膳
- 紋甲いかときゅうりの炒めもの
 - 空芯菜と金針菜の和えもの
 - トウモロコシご飯
 - 豆腐白玉のずんだ餅あえ

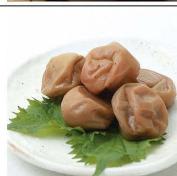
※ビジター料金：6,000円(体験レッスン料金対象外)

※会員様が現金でご受講の場合：5,000円



シェフズx 野上 博文 先生

- 牛ロース肉と季節の野菜の炒め
- レタスカップとともに
- あつあつ天津飯
- フルーツの金木犀ゼリー



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