

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2	3 ★オーガニックb①	4	5 ■シェフズr①②
6 ■プロフェッショナルa①	7	8	9	10	11 ★Topic! 燻製①②	12 ★1day特別レッスンa①
13	14	15	16 ★1day特別レッスンa③	17 ■家庭料理①	18 ★1day特別レッスンa①	19 ★ワイン② ぶどう畑 ワインを育む大地
20 ■スイーツb①②	21 ■シェフズb①③	22	23	24 ★オーガニックa①	25	26 ★オーガニックa①②
27 ■シェフズf①②	28 ■シェフズi①③	29 ★Topic! 燻製①	30	31	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
 ・クンパッポンカレー
 ・鶏レバニンニクの芽炒め
 ・九龍球(クーロンキュウ)



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)
 ※会員様が現金でご受講の場合は、5,000円



シェフズf ト部 吉恵 先生
 ・アワビの洋風焼き
 ・和風茶そば冷麺
 ・レモンジンジャーシャーベット



オーガニックa 吉田 より子 先生
 ・全粒粉入り くるみレーズンペーゲルとレモンカード
 ・スティックゴーヤバーグ 梅かつおタルタル
 ・ハーブサラダチキン
 ・切り干し大根ナポリタン



シェフズi 田畑 昇 先生
 ・夏野菜のピクルス
 ・鶏もも肉と夏野菜のフリカッセ
 ・紅玉リンゴのパイ



オーガニックb 吉田 より子 先生
 ・とっておきタレ 5色野菜のラーメンサラダ
 ・スピード餃子
 ・戻さず 切り干し大根甘酢サラダ
 ・長芋の白みそポタージュ
 ・マンゴー&マカデミア&ジンジャー 奇跡のコラボ



シェフズr 高島 稔 先生
 ・サザエ 壺焼き
 ・鰻まき
 ・オクラとろろ いくら添え



1day特別レッスンa 楠 夕紀 先生
 夏野菜と発酵食品で体の中から健康になるう!
 ・フルーツマトと塩麹鶏の冷製パスタ
 ・丸茄子とホタテの味噌グラタン
 ・アボカドと切り干し大根のヨーグルトサラダ
 ・お手軽シアーズ オレンジソース

※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は、5,000円



家庭料理 百寿 先生
 ・レモン塩の海鮮焼きそば
 ・ぶりぶり焼売
 ・冬瓜と干し海老の中華風スープ



Topic! 燻製レッスン 野上 優子 先生
 ・トマト
 ・ナッツ
 ・はたて貝柱
 ・鶏ささみ
 ・簡単! 自家製ベーコン(スライスとブロック)
 ・燻製タルタル
 ・鯛の昆布締め(燻製塩・燻製醤油)

※ビール1杯つき
 ※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は、5,000円



スイーツb 水越 潤太郎 先生
 ・レモン風味のカルディナール
 ＊お持ち帰り 1台分

Kitchen Sommelier
 COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

