

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1	2	3 ★オーガニックb①	4	5 ★1day特別レッスンa①	6	7 ■シェフズr①②
8	9 ★Topic! ①② ガトー・インビジブル	10	11 ★オーガニックa①	12	13	14 ★オーガニックa①②
15	16 ■シェフズx①③	17	18 ★Topic! ① ガトー・インビジブル	19 ■家庭料理①	20	21 ★1day特別レッスンa① ★ワイン② ワインの熟成ワインを味わう
22 ■シェフズb①②	23 ■シェフズi①③	24	25 ★1day特別レッスンa③	26	27	28 ■スイーツb①②
29 ■シェフズf①②	30 ■プロフェッショナルd①	31 ★お味噌手作り教室 11:00~			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**

- ・鯛の刺身 中華風サラダ
- ・花さかり 青梗菜カラーゲン煮込み
- ・ズワイ蟹のピリ辛炒め



**オーガニックa 吉田 より子 先生**

- ・根菜ビーフオー
- ・鮭のガーリックソテー 切り干し大根の  
にんじンドレッシング添え
- ・さつまいもとキヌアのピーナッツバターサラダ
- ・アボカドフォンダンショコラ



**シェフズf 卜部 吉恵 先生**

- ・煮凝りとろろごはん
- ・ひらめの龍飛巻き
- ・チキンカツ南蛮
- ・かぼちゃのふんわりモンブラン



**オーガニックb 吉田 より子 先生**

- ・アボカドパセリソースで食べる塩鯖のソテー  
焼き干しズッキーニ添え
- ・秋の幸福巻き
- ・うちのアメリカンドッグ
- ・柿と甘栗のピーナツクープ



**シェフズi 田畑 昇 先生**

- ・エビ・ホタテ・タコ・イカの  
クスクスサラダ ミント風味
- ・鶏胸肉のポシェ きのこの白ワインソース  
さつまいものビュレ添え
- ・いちじくの白ワイン煮 アイスクリーム添え



**プロフェッショナルd 良本 忠烈 先生**

ジャパンパリス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スティング  
していただきます。

※コーヒーに合わせたフードつき  
※ピジター料金：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r 高島 稔 先生**

- ・松茸ご飯
- ・サバ味噌煮
- ・焼き茄子



**Topic! ガトー・インビジブル  
服部 文香 先生**

簡単トレンドスイーツで、おしゃれなティータイム  
・ガトー・インビジブル 2種  
焼きりんご/じゃがいもとベーコン  
\*お持ち帰り 14x7x5cm/パウンド型 各1本分  
・パタフライピーティー

※ピジター料金：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**

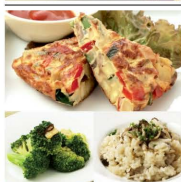
- ・生姜風味の炒飯
- ・麻婆豆腐
- ・中華風カステラ



**1day特別レッスンa 小林 咲子 先生**

もち麦たっぷり 大人のお子様ランチ  
・赤ワイン香るトンテキ  
・もち麦ホワイトソースdeグラタン  
・もち麦マヨで作るかぼちゃサラダ  
・海鮮ピンチョス  
・もち麦のアサイーボウル  
・もち麦ごはん

※ピジター料金：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



**家庭料理 百寿 先生**

- ・ブロッコリーのペペロンチーノ
- ・具だくさんのスパニッシュオムレツ
- ・きのこのリゾット



**お味噌手作り教室 森田 栄理 先生**

試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)  
お持ち帰り：お味噌約2.4kg  
\*容器はご用意致します。  
\*食べ頃は6~7ヶ月後です。

※ピジター料金：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



**スイーツb 水越 潤太郎 先生**

- ・タルト・モンブラン
- \*お持ち帰り 直径約12cm 1台分

**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約!

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

