

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880		1	2	3
4 ■日本料理 (ト部) ①	5	6	7	8	9 ★オーガニックb ①	10
11 ★1dayレッスン a ①	12 ■スイーツ ①	13	14	15	16	17
18 ★ピオ・マルシェイベント 10:00~	19	20	21	22	23	24
25 ■日本料理 (杉浦) 10:00~	26	27	28	29 ★1dayレッスン a ①	30	

会員様 ビジター様 フリーセレクトチケット、プレゼントチケット  
トライアルチェンジが使えます。 時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



日本料理 ト部 吉恵 先生

『夏の食材』

- ・夏オムライス
- ・生春巻き
- ・ねばねばおろし和え
- ・メロンゼリー

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



オーガニックb 吉田 より子 先生

『体を芯から整え直す』

- ・鮭と秋野菜の南蛮漬
- ・花しゅうまいのおすまし
- ・揚げずにエビマヨ(ゆず胡椒風味)
- ・いかしそのとろろかけ麦ご飯
- ・ヨーグルトレモネードレアチーズケーキ

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



日本料理 杉浦 孝王 先生

『割烹料理をご家庭で!』

- ・たっぷり薬味のウナギご飯
- ・牛肉の変わり冷しゃぶ ポン酢ゼリーがけ
- ・小松菜と鶏ささ身の浸し 糸花鰹

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



1dayレッスン a 井手 美加 先生

『おうちで作ろう定番イタリアン!』

- ・ゴボウのクリームスープ
- ・ゴロゴロ野菜のグリル
- ・ゼッポリーネ
- ・ボルベッティーニ (イタリア風肉団子)
- ・パーチ・ディ・ターマ(塩キャラメル)
- ・ミルクティパンナコッタ

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



スイーツ 小林 弘 先生

『ガトーショコラをデザートアレンジ』

- ・ガトーショコラ
- ・りんごのコンフィチュール
- ・サブレココ
- ・シャンティショコラ ブラン
- ・グラサージュ
- ・フランポワーズソース

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



ピオ・マルシェイベント 吉田 より子 先生

『PioDAYで体をリセット』

- ・クロックムッシュ
- ・BIO鶏団子とかぼちゃのスープ
- ・有機野菜のフルコース
- ・マイタケとミックスビーンズのかき揚げフリッター
- ・天然エビとほうれん草のソテー / ニンジンとかぼちゃのグラッセ
- ・なすのゴキソース / 手羽先グリル
- ・黒糖寒天のココナッツミルク

会 ⑦ or 税込6,160円 ビ 税込7,150円