

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1	2 ★お味噌①	3	4 ★1dayレッスンb①	5
6	7	8	9	10	11 ★徳島県フェア①	12 ★徳島県フェア 10:00~
13 ■日本料理①	14	15	16	17	18	19
20 ★熊本県フェア 10:00~	21 ★熊本県フェア①	22	23	24	25	26 ★ピオ・マルシェイベント 10:00~
27	28	29 ★1dayレッスンa①	30	Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL		お電話で予約受付中 ☎ 06-6538-0880

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 卜部 吉恵 先生

- 『秋の食材を秋らしく』
- ・炙り秋刀魚 棒寿司
 - ・射込み 栗入り肉じゃが
 - ・海老の衰揚げ
 - ・さつま芋大福

会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



徳島県フェア 吉田 より子 先生

- 『徳島食材の魅力』
- ・運根トッポギチーズダッカルビ
 - ・柿チャブチェ
 - ・すだち鱈
 - ・大根とホタテの柚子和え
 - ・黒糖スイートポテト

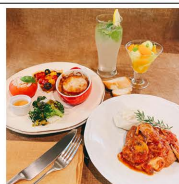
会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



ピオ・マルシェイベント 吉田 より子 先生

- 『ピオDAYで体をリセット』
- ・揚げない豚みそコロック
 - ・ヨーグルトオーガニックチキン
 - ・シーフード有機玄米リゾット
 - ・ヨーグルトバーニャカウダーで食べるピオ野菜
 - ・平飼卵のほうじ茶プリン

会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



熊本県フェア 井手 美加 先生

- 『くまもと絶品野菜でうまかんランチ!』
- ・まるごとトマトのコブサラダ
 - ・カラフルミニトマトのキッシュ
 - ・ブロッコリーと高菜のソテー
 - ・トマトナスのグラタン
 - ・豚肉の柔らかトマト煮込み
 - ・ジンジャーモヒート
 - ・メロンとみかんのフルーツボンチ

会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



1dayレッスンa 楠 夕紀 先生

- 『定番おばんざいでほっこり☆うちごはん』
- ・骨まで食べる! 秋刀魚の甘露煮
 - ・かぶと油揚げの炊いたん
 - ・ふわふわ鶏団子と根菜の味噌汁
 - ・秋の味覚で白和え
 - ・黒糖生姜クッキー

会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円



お味噌手作り教室 吉田 より子 先生

- 『日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか?』
- 試食: お味噌汁・肉味噌(野菜など)
- ※お持ち帰り: お味噌1kg
- ※容器はご持参下さい。
- ※食べ頃は6~7ヶ月後です。

会 ② or 税込4,920円 ビ 税込5,980円



1dayレッスンb 尾畑 有香 先生

- 『秋にぴったり! おもてなし三昧!』
- ・ゴルゴンソーラオムレツ
 - ・秋のマリネ
 - ・タリアータサラダ
 - ・きのこのクリームリゾット
 - ・紅茶のティラミス〜ラムレーズン風味〜

会 ② or 税込6,160円 ビ 税込7,150円

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

スマホでカンタン予約! 📱

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

