

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 ★オーガニック a ①	3 ★オーガニック a 10:00~
	4 ■日本料理 ①	5	6	7	8 ★1dayレッスン a ①	9
11	12	13	14 ★1dayレッスン a ③	15	16	17
18 ★莓フェア 10:00~	19 ★莓フェア ①	20	21	22	23 ★クリスマスチキン ①	24
25	26	27	28	29	30	31

👤 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

- 『簡単手作りお節』
- ・海老の艶煮
 - ・たたき牛蒡
 - ・紅白柿なます
 - ・田作り
 - ・数の子
 - ・栗きんとん

👤 or 税込6,160円 📍 税込7,150円



九州いちごフェア 淋 亜紀 先生

- 『4種の苺を食べ比べ 贅沢苺スイーツ』
- 【実習】
- ・ショートケーキ(4人で1台)
 - ・いちごのチョコがけ(2個+4種=8個)
- 【ご試食】
- ・自分達で作ったショートケーキ
 - ・【お土産】
 - ・いちご3パック(4県中どこになるかはお楽しみ)
 - ・いちごのチョコがけ

👤 or 税込6,160円 📍 税込7,150円



オーガニック a 吉田 より子 先生

- 『年末年始の宝箱』
- ・海老のふわふわ真薯
 - ・蓮根明太子バター
 - ・牛肉とごぼうのクリアータ
 - ・紅芯大根の白みそ和え
 - ・クリームチーズフォンデュ
 - ・オレンジとブルーベリーのマデラワインゼリー

👤 or 税込6,160円 📍 税込7,150円



持ち帰りレッスン 井手 美加 先生

- 『クリスマスチキン』
- ・ローストチキン
 - ・冬野菜のエチュペ

👤 + 税込1,020円 or 税込7,260円 📍 税込8,250円



1dayレッスン a 宮田 真子 先生

- 『おめかしおせち 2023』
- ・サバの押し寿司
 - ・鶏肉と蓮根の甘酢炒め
 - ・チーズ伊達巻
 - ・海老の宝蒸し
 - ・豚肉の昆布巻
 - ・二色きんとん
 - ・幸せを呼ぶ紅白ボルボローネ

👤 or 税込6,160円 📍 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。

👤 or 税込4,920円 📍 税込5,980円