

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 ★徳島県フェア ①	4 ★徳島県フェア 10:00～
	5	6	7	8	9	10 ★オーガニック a ①
12 ■日本料理 ①	13	14	15	16	17	18 ★おもてなし ①
19	20	21	22	23 ★おもてなし ①	24	25 ★スイーツ 10:00～
26 ★1dayレッスン a 10:00～	27	28	29	30	31	

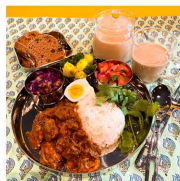
会 会員様
ビ ビジター様
フ フリーセレクトチケット、プレゼントチケット
 トライアルチェンジが使えます。
 時間帯： ①11:00-13:30 ②15:00-17:30 ③19:00-21:30



日本料理 卜部 吉恵 先生

- 『春の行楽弁当』
- ・薄揚げ巻き寿司
 - ・鶏手羽 照り焼き
 - ・海老クリームコロッケ
 - ・春の煮っころがし

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円



1dayレッスン a 井手 美加 先生

- 『スパイスでつくるおうちカレー』
- ・バターチキンカレー
 - ・じゃがいもとブロッコリーのサブジ
 - ・紫キャベツとくるみのサラダ
 - ・トマトのアチャール
 - ・スパイスチャイ
 - ・パンデビス -スパイスパウンドケーキ-

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円



オーガニック a 吉田 より子 先生

- 『こんなお寿司教えて欲しかった!』
- ・桜鯛の昆布寿司
 - ・卯の花いなり
 - ・わけぎのぬた
 - ・なめこのおすまし
 - ・黒みつがけわらび餅と豆乳寒天

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円



徳島県フェア 井手 美加 先生

- 『旬の徳島野菜を使って昭和レトロランチ』
- ・野菜たっぷりミルフィーユカツ
 - ・レンコン、カリフラワーチキンライス
 - ・ブロッコリーと菜の花のペペロンチーノ
 - ・ゴロゴロ野菜のバジルスープ
 - ・焼き芋いちごパイ
 - ・いちごモロソングダ

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円



スイーツ 淋 亜紀 先生

- 『サクサクのシュー生地と濃厚ダブルクリーム』
- ・クッキーシュークリーム
- お持ち帰り：クッキーシュークリーム6個
ご試食：ダブルチョコレートクッキーシュークリーム

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円



おもてなし キッチンソムリエ講師

- 『おもてなし中華メニュー』
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め
 - ・中華ちまき
 - ・サンラータン
 - ・白ゴマアイス

会 フ or 税込6,800円 ビ 税込7,800円