



Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL

2021年3月

フリーセレクトコースは、シェフや料理研究家の先生などを多彩に展開している、一回完結レッスンです。
 会員様、ビジター様どなたでもご受講いただけます。
 一度コースにお通いいただいたことのあるお客様は、
 永久会員システムで、今後も会員価格でご受講いただけます。



オーガニック b | おめでとうご飯



講師
吉田より子 先生
(料理研究家)

[6回 10:00~] Point! ▶▶
 ・寒天の裏技

- ・お祝い赤飯
- ・砂糖を使わずコク旨角煮
- ・釜あげしらすの玉子汁
- ・春人参のクルミ和え
- ・ミルクいちご寒天

全 5,600円(税6,160円) 6,500円(税7,150円)



1Dayレッスンa | 春の食材で簡単! おうちフレンチフルコース



講師
井手美加 先生
(キッチンソムリエ講師)

[9回 ①]
 [18回 ③]
 [27回 ①]

Point! ▶▶
 おうち時間を利用していつもの料理をレベルアップ!!
 家庭にある身近な食材で前菜からデザートまで、おうちフルコース
 はいかがですか? フランス料理はシンプルで手軽に作れます。
 盛り付け方法や素材の旨みを引き出す方法をご紹介します。

- ・ナスのキャビアパイ
- ・カブのハニーマスタードマリネ
- ・ホタテのプリン
- ・キノコと豚肉のポーピエット
- ・春野菜のリゾーニ
- ・ミニレモンケーキ ※お持ち帰り3個

全 5,600円(税6,160円) 6,500円(税7,150円)



カフェ | 体にやさしいお野菜たっぷりメニュー



講師
丸山卓 先生
(鉄板焼とワイン
COCOLO)

[13回 10:00~] Point! ▶▶
 ・旬の野菜を使って前菜からデザート
 までのごちそうメニューを学べます。

- ・野菜のアリゴ風グラタン
- ・アボカドとキノコの豆乳リゾット
- ・カブのカルパッチョ
- ・イチゴと生チョコトリュフの「シメパフェ」

全 5,600円(税6,160円) 6,500円(税7,150円)



1Dayレッスンb | ガトーショコラ・絞り出しクッキー



講師
川口佐知己 先生
(キッチンソムリエ講師)

[7回 ①]

Point! ▶▶
 ・メレンゲ生地の扱い方
 ・絞り袋の使い方

- ・ガトーショコラ
 ※お持ち帰り:直径12cm1台
- ・絞り出しクッキー
 ※お持ち帰り:1人10枚程

全 5,600円(税6,160円) 6,500円(税7,150円)



日本料理 | 春の行楽ランチ



講師
ト部吉恵 先生
(和旬撫子)

[28回 ①]

Point! ▶▶
 ・ふわふわだし巻き

- ・鰻巻き
- ・ちらし寿司
- ・アスパラ海老ロール巻き

全 5,600円(税6,160円) 6,500円(税7,150円)

March 2021

1	月
2	火
3	水
4	木
5	金
6	土 オーガニック b 10:00~
7	日 1day レッスン b ①
8	月
9	火 1day レッスン a ①
10	水
11	木
12	金
13	土 カフェ 10:00~
14	日
15	月
16	火
17	水
18	木 1day レッスン a ③
19	金
20	土
21	日
22	月
23	火
24	水
25	木
26	金
27	土 1day レッスン a ①
28	日 日本料理 ①
29	月
30	火
31	水

①②③の記号は開講時間です。

- ① 11:00~
- ② 15:00~
- ③ 19:00~

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

全 会員様 B ビジター様 ㊦ チケット (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用できます。)

※日程・メニューは変更になる場合がございます。
 ※アルコール付きのレッスンについては、アルコールが苦手な方はソフトドリンクをお選びいただけます。

キッチンソムリエクッキングスクール

ご予約
お問合せ

06-6538-0880 受付/11:00~19:00

http://www.kitchen-sommelier.jp/calendar/
 受付/24時間 ※メンテナンス時を除く

