



1Dayレッスンb | 定番のチーズケーキと焼き菓子



講師
川口 佐知子 先生
(キッチンソムリエ講師)

[3 回 ①]
[28 回 ①]
[29 回 ①]

POINT:

- ・生地混ぜ合わせ方と配合
- ・卵白の活用法

- ・フランボワーズのチーズテリーヌ
※お持ち帰り: パウンドケーキ型18cm1台
- ・ラングドシャサンド3種(チョコレート、ホワイトチョコレート、フランボワーズジャム)
※お持ち帰り: 約10枚

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 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)

[8 回 ①]
[23 回 ③]
[24 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!!

- ・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

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 6,500円(税7,150円)



カフェ | おうちで楽しむ簡単、スペインバルメニュー



講師
丸山 卓 先生
(鉄板焼とワイン COCOLO)

[10 回 10:00~]

POINT:

- ・春らしい華やかな盛付けが学べます♪

- ・ピンチョス三種
(カプレーゼ・ピンチョス、ホタルイカと菜の花のブルスケッタ、タコのガリシア風)
- ・トルティージャ(スペイン風オムレツ)
- ・シラスと白ネギのアヒージョ
- ・クレマカタラーナ(スペイン風クリームブリュレ)

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 6,500円(税7,150円)



イタリアン | 魚介を使った春メニュー



講師
福田 庸平 先生
(bucheide)

[12 回 ①]

POINT:

- ・お魚の下処理と活用法
- ・デザート盛り付け方

- ・イワシのベッカフィーコ
- ・鯛と菜の花のオイルパスタ
- ・イチゴのグラスケーキ

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 6,500円(税7,150円)



オーガニックa | 華らぎ割包(クワバオ)



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

[15 回 ①]
[17 回 10:00~]

POINT:

- ・割包の作り方が学べる!

- ・割包 ・チキンダック
- ・青椒肉絲 ・海老チリ
- ・ホタルイカのペペロンチーノ
- ・ブルーベリー杏仁
- ・ストロベリーモクテル

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 6,500円(税7,150円)



日本料理 | 簡単なおごちそう



講師
ト部 吉恵 先生
(和旬撫子)

[25 回 ①]

POINT:

- ・かたまり肉を柔らかくする方法が学べる!

- ・和風ローストビーフ
- ・ポトフ
- ・春の胡麻和え

会 ⑦ or 5,600円(税6,160円) ② 6,500円(税7,150円)

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 ② ビジター様 ⑦ 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えます。)

※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



①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~

1 木

2 金

3 土 1day レッスンb ①

4 日

5 月

6 火

7 水

8 木 1day レッスンa ①

9 金

10 土 カフェ 10:00~

11 日

12 月 イタリアン ①

13 火

14 水

15 木 オーガニックa ①

16 金

17 土 オーガニックa 10:00~

18 日

19 月

20 火

21 水

22 木

23 金 1day レッスンa ③

24 土 1day レッスンa ①

25 日 日本料理 ①

26 月

27 火

28 水 1day レッスンb ①

29 木 1day レッスンb ①

30 金