



**Kitchen Sommelier**  
COOKING SCHOOL

2021年7月

キッチンソムリエクッキングスクールへのご予約・お問合せ  
**06-6538-0880**




1Dayレッスンa  
お家で南国気分を味わおう

2回③ | 4回① | 30回①

**Point ①**  
・手作りグラノーラが学べる！  
・パンも手作り！

・ガーリックシュリンプ  
・トロピカルゼリー  
・ハワイアンサラダ  
・ミニバーガー  
・パッファローチキン  
・手作りグラノーラ(お持ち帰り)



講師  
尾畑 有香先生  
(キッチンソムリエ講師)



日本料理  
辛くてサッパリ 夏メニュー

11回①

**Point ①**  
簡単なうどん出汁の取り方が学べる！

・レタスシャキシャキカレーうどん  
・手作り鶏ハム  
・水なすサラダ



講師  
ト部 吉恵先生  
(和旬撫子)




オーガニックa  
効率のよい栄養のとり方

15回①

**Point ①**  
シンプルな味付け  
素材の旨味の引き出し方 が学べる！

・だし巻き玉子サンドと鶏肉ジンジャー  
照り焼きサンド  
・フレンチフライポテト添え  
・ハーバード式完全デトックススープ  
・大豆とじゃこのオリーブマリネ  
・スフレケーキのメープルホイップがけ



講師  
吉田 より子 先生  
(料理研究家)

17回④ 10:00~



講師  
丸山 卓先生  
(鉄板焼とワインCOCOLO)

カフェ  
カフェ風スパイスカレーと野菜のアチャールプレート

**Point ①**  
スパイスカレーのアレンジ方法を  
学びましょう！

・バターチキンカレー  
・鯖缶カレー  
・バジル風味のブロッコリーサラダ  
・オレンジ風味のキャロットラペ

24回④ 10:00~



講師  
吉田 より子 先生  
(料理研究家)

オーガニックb  
体と向き合う家ごはん

**Point ①**  
失敗しないカニクリームコロッケの  
作り方が学べる！

・カニクリームコロッケ  
・新発見! 包まないロールキャベツ  
アクアパッツア  
・とうもろこしの炊き込みピラフ  
・マンゴー&マカデミア&ジンジャー  
奇跡のコラボ

29回④



講師  
竹鼻 真三先生  
(モトックスプランニング  
総料理長)

洋食  
夏の味覚を味わえる、ごちそうメニュー

**Point ①**  
簡単なひと手間で、  
お家でプロの味！！

・かぼちゃの冷製スープ  
・ローストビーフと季節の野菜  
和風ラビゴトソース  
・海老と三つ葉のリゾット  
・真夏のフルーツマチェドニアとバニラアイス

会 ④ or ⑤ 6,160円 ④ ⑤ 7,150円

会 ④ or ⑤ 6,160円 ④ ⑤ 7,150円

会 ④ or ⑤ 6,160円 ④ ⑤ 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 ④ ビジター様 ⑤ チケット(フリーセレクトチケット・プレゼントチケット・  
トライアルチケットが使えます。)

※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



July 2021

1 木

2 金 1day レッスン a ③

3 土

4 日 1day レッスン a ①

5 月

6 火

7 水

8 木

9 金

10 土

11 日 日本料理 ①

12 月

13 火

14 水

15 木 オーガニック a ①

16 金

17 土 カフェ 10:00~

18 日

19 月

20 火

21 水

22 木

23 金

24 土 オーガニック b 10:00~

25 日

26 月

27 火

28 水

29 木 洋食 ①

30 金 1day レッスン a ①

31 土

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~