

Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

2021年8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

6金③ | 8回① | 13金①



講師
尾畑 有香 先生
(キッチンソムリエ講師)

Point!

- ・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
- ・手作りグラノーラ(お持ち帰り)

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



洋食

夏の味覚を味わえる、ごちそうメニュー

7金④ | 10:00~



講師
竹鼻 真三 先生
(モトックスプランニング
総料理長)

Point!

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
- ・真夏のフルーツマシェドニアと
バニラアイス

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



ワインのプロに習うワイン講座

実は相性抜群なカレーとワインのマリアージュ

19金④ | 19:00~

講師
中島 亨先生
(エノテカ株式会社)
■(社)日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
■チーズプロフェッショナル協会認定
チーズプロフェッショナル
講師
丸山 卓先生
(鉄板焼とワインCOCOLO)

Point!

スパイスとワインの合わせ方の
判断基準が学べる！

- 『複雑な味わい！
スパイス×ワインのペアリング』
- ・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

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



日本料理

まだまだ夏を感じるメニュー

22回①

Point!

意外なもので味付けチンジャオロース



講師
ト部 吉恵 先生
(和旬撫子)

- ・トウモロコシご飯
- ・鱧コロッケあんかけ
- ・茄子の和風チンジャオロース

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



1Dayレッスンb

夏野菜と発酵食品で体の中から健康になろう！

23回① | 24回①



講師
楠 夕紀 先生
(キッチンソムリエ講師)

Point!

うちごはんに発酵食品を取り入れる
方法が学べる！

- ・フルーツトマトと塩麹鶏の冷製パスタ
- ・丸茄子とホタテの味噌グラタン
- ・アボカドと切り干し大根のヨーグルトサラダ
- ・お手軽レアチーズ オレンジソース

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



オーガニックa

簡単、ヘルシー、映えレシピ

27回① | 28回①



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

Point!

ブリトーの生地のコツが学べる！

- ・ブリトー
サルサソース
ひよこ豆のディップコーンフムス
ヨーグルトソース
- ・フレンチサラン

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円



1Dayレッスンc

焼き菓子4種

29回①



講師
川口 佐知子 先生
(キッチンソムリエ講師)

Point!

焼き菓子の配合と
正しい混ぜ合わせ方が学べる！

- ・アールグレーのマドレーヌ
(お持ち帰り: 2個)
- ・フィナンシェ2種 プレーン/フラン
ボワーズ(お持ち帰り: 各2個)
- ・ジャムボールクッキー
(お持ち帰り: 約10個)
- ・マフィン3種 チョコチップ/レモン
/ブルーベリーとクリームチーズ
(お持ち帰り: 各1個)

会⑦ or 送 6,160円 送 7,150円

August 2021

1 日

2 月

3 火

4 水

5 木

6 金 1day レッスン a ③

7 土 洋食 10:00~

8 日 1day レッスン a ①

9 月

10 火

11 水

12 木

13 金 1day レッスン a ①

14 土

15 日

16 月

17 火

18 水

19 木 ワイン講座 19:00~

20 金

21 土

22 日 日本料理 ①

23 月 1day レッスン b ①

24 火 1day レッスン b ①

25 水

26 木

27 金 オーガニック a ①

28 土 オーガニック a 10:00~

29 日 1day レッスン c ①

30 月

31 火

■価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 送 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~