

2021年10月

Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

インターネットで24時間ご予約受付

(メンテナンス時を除く)

http://www.kitchen-sommelier.jp

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 (11:00～19:00)

価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様

ビ ビンター様

チ 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では、ソフトドリンクもお選びいただけます。

1Dayレッスンc

焼き菓子4種

3回①

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)

講師

川口 佐知己 先生

(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

1Dayレッスンb

ビストロ料理でお家時間をレベルアップ

8回① | 9回① | 28回③

Point!

フランス家庭料理のお惣菜やおもてなし料理まで身近な食材でアレンジします！

・牛肉のナヴァラン (煮込み料理)

・サバのリエット

・イカとパプリカのマリネ

・カボチャのスパイシーポタージュ

・チョコミントムース

講師

井手 美加 先生

(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

オーガニックa

魚介祭り

10回 10:00～ | 11回①

Point!

出汁の極意が学べる！

・ゲソ天のセイカ飯

・アボカド蓮根まんじゅう 葛あんかけ

・生まぐろの薬味とろろ

・かぶと柿のサラダ

・クリーム・ラ・フランス

講師

吉田 より子 先生

(料理研究家)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

日本料理

秋の味覚

17回①

Point!

具だくさん料理のコツが学べる！

・新米天むす

・秋の具だくさんけんちん汁

・柿のティラミスムース

講師

ト部 吉恵 先生

(和旬撫子)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

エノテカ × Mika Ide

ワインのプロに習うワイン講座

おつまみフレンチ

22回 18:00～

Point!

ワインとおつまみをペアリングしながら、ワインについての知識が学べる！

・チョップドサラダ

・グラタンドフィノア

・鶏肉パロティーヌ

・パプリカパイ

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

井手 美加 先生

(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

1Dayレッスンa

もち麦たっぷり大人のお子様ランチ

23回①

Point!

もち麦のいろいろな使い方・大人味のトンテキ・生ハムでワンランクアップのかぼちゃサラダ

・赤ワイン香るトンテキ

・もち麦マヨで作るかぼちゃグラタン

・もち麦マヨで作るかぼちゃサラダ

・海鮮ピンチョス

・もち麦のアサイーボウル

・もち麦ごはん

講師

小林 咲子 先生

(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

カフェ & 本格ドリンク

お家でハロウィン～バリスタから学ぶプロの技～

24回 10:00～ | 25回①

Point!

薬を使ったロイヤルミルクティーがお家で手軽に作れる！・華やか&フォトジェニック/な盛り付けが学べる！

・スモークサーモンタルティーヌ

・ハーブソルトのフライドポテト添え

・マロンクリーム&キャラメルロイヤルアイスミルクティー

・ハロウィンパフェ

講師

須澤 知佳 先生

(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧

⑥ 6,160円

⑨ 7,150円

October 2021
1 金
2 土
3 日 1Day レッスン c ①
4 月
5 火
6 水
7 木
8 金 1Day レッスン b ①
9 土 1Day レッスン b ①
10 日 オーガニック a 10:00～
11 月 オーガニック a ①
12 火
13 水
14 木
15 金
16 土
17 日 日本料理 ①
18 月
19 火
20 水
21 木
22 金 ワイン講座 18:00～
23 土 1Day レッスン a ①
24 日 カフェ 10:00～
25 月 カフェ ①
26 火
27 水
28 木 1Day レッスン b ③
29 金
30 土
31 日

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00～
② 15:00～
③ 19:00～