2021年11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 ビジター様　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。

洋食
クリスマスのパーティーメニュー

6 土 10:00～

講師
竹鼻 真三 先生
（モトックスプラニング総料理長）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

Point! お家で出来る華やかな盛り付け方が学べる！

- ローストチキン コック・オ・ヴァン風
- サーモンと春菊のクリームグラタン 白ワイン風味
- かぶらのブラマンジェ
- グラスチョコレートケーキ

1Dayレッスンb
ビストロ料理でお家時間をレベルアップ

7 日 ① 8 月 ① 26 金 ③

講師
井手 美加 先生
（キッチンソムリエ講師）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

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

1Dayレッスンc
焼き菓子4種

13 土 ①

講師
川口 佐知己 先生
（キッチンソムリエ講師）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

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）

オーガニックb
今日フライドチキンにしない？

16 火 ①

講師
吉田 より子 先生
（料理研究家）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

Point! スパイスの組み合わせが学べる！

- Many Spice フライドチキン
- エビと里芋のクリームロール
- カブとキノコの温かいサラダ
- 大麦入り7種の野菜のミネストローネ
- 米粉のアップルケーキ

1Dayレッスンa
お家でできる本格スイーツ

19 金 ① 20 土 ① 28 日 ①

講師
川口 佐知己 先生
（キッチンソムリエ講師）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

Point! ゼラチンの扱い方とプリンの応用、メレンゲの扱い方が学べる！

- マロンプリン（お持ち帰り：2個）
- ダコワーズ（イチゴクリームサンド）（お持ち帰り：10個）

日本料理
年末年始に使えるおもてなし

21 日 ①

講師
卜部 吉恵 先生
（和旬撫子）

会チ or 税込6,160円　ビ 税込7,150円

Point! 家でも作れる簡単卵豆腐！

- 牛肉のたたき
- ケーキ寿司
- 卵豆腐椀
- 黒豆シフォンケーキ

お味噌手作り教室
日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか？

27 土 10:00～

講師
吉田 より子 先生
（料理研究家）

会チ or 税込4,620円　ビ 税込5,720円

Point! ・大豆の下ごしらえが学べる！
・お味噌の仕込み方が学べる！

試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)

※お持ち帰り：お味噌1kg
※容器はご持参下さい。
※食べ頃は6～7ヶ月後です。

November 2021

1 月	
2 火	
3 水	
4 木	
5 金	
6 土	洋食 10:00～
7 日	1Dayレッスンb ①
8 月	1Dayレッスンb ①
9 火	
10 水	
11 木	
12 金	
13 土	1Dayレッスンc ①
14 日	
15 月	
16 火	オーガニックb ①
17 水	
18 木	
19 金	1Dayレッスンa ①
20 土	1Dayレッスンa ①
21 日	日本料理 ①
22 月	
23 火	
24 水	
25 木	
26 金	1Dayレッスンb ③
27 土	お味噌手作り教室 10:00～
28 日	1Dayレッスンa ①
29 月	
30 火	

①②③の記号は開講時間です。
① 11:00～
② 15:00～
③ 19:00～