

2022年2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

価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 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では、ソフトドリンクも
お選びいただけます。

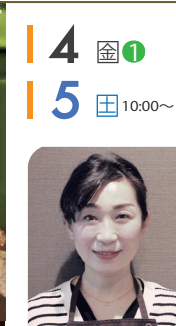


オーガニックa 味の重ね方

- ・絶対習うべき大人のピーフシチュール
- ・カプレーゼ
- ・キャロットラペ
- ・かぼちゃのラムレーズンサラダ
- ・ベリーベリージュレ

Point!
来て頂いた方だけに教えます。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)



1Dayレッスンb

- ・ガトーショコラ
(お持ち帰り:直径12cm1台)
- ・絞り出しクッキー
(お持ち帰り:1人10枚程度)

Point!
・メレンゲ生地扱い方。
・絞り袋の使い方。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
川口 佐知己 先生
(キッチンソムリエ講師)



完全栄養レッスン 栄養最強ブロッコリーで脳を活性化

- ・焼きスペアリブのシーザーブロッコリードレッシング
- ・エビとブロッコリーのペペロンチーノ(豆パスタ)
- ・ブロッコリーとキノコの豆乳チャウダー
- ・キャロットゼリー

Point!
効率のよい野菜の摂取方法。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
宮田 真子 先生
(キッチンソムリエ講師)



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？

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。

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！

会 ⑦ or 税 4,620円 ⑧ 税 5,720円



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)



1Dayレッスンa

ハーブを上手に使ってワンランク上のおもてなし

- ・ハニーポークマスタートード
- ・マッシュルームスープ
- ・ハーブサラダ
- ・もちもちフォカッチャ
- ・カッサータ
タイム、ローズマリー、ディル、セージ
※それぞれのメニューにハーブを使っています。
※ご試食時にハーブティーあり

Point!
・4種類のハーブの特性を知ろう！
・生地から作る手作りフォカッチャが学べる。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
尾畑 有香 先生
(キッチンソムリエ講師)



フレンチ

身近な食材がフレンチの技法によって本格的なフランス料理に

- ・骨付き鶏もも肉の赤ワインビネガー煮込み
バターライス添え
- ・玉ねぎとオリーブのパイ アンチョビ風味
- ・ブロッコリーのマリネ 生ハム添え
- ・生チョコタイプ
ガトーショコラとパニラアイスクリーム

Point!
・鶏肉の下処理を学べます。
・鶏肉のいろいろな調理法をマスターできます。(ロースト、煮込みなど。)

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
田畑 昇 先生
(ビストロ◎パキューズ)



日本料理 簡単おもてなし料理

- ・高野豆腐と筍海老団子揚げ
- ・鯖の味噌ちゃんちゃん焼き
- ・海苔巻きご飯
- ・きなこロールケーキ

Point!
お手軽ちゃんちゃん焼き。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
ト部 吉恵 先生 先生
(和旬撫子)



1dayレッスンc 免疫力アップ

- ・玄米キンパ
- ・えびぎょうざ
- ・フルーツサラダ
- ・モロヘイヤ酸辣湯
- ・ほうじ茶プリン

Point!
体温を上げて免疫力アップ。

会 ⑦ or 税 6,160円 ⑧ 税 7,150円



講師
川口 佐知己 先生
(キッチンソムリエ講師)

February 2022

1 火 完全栄養レッスン①

2 水 完全栄養レッスン③

3 木

4 金 オーガニック a①

5 土 オーガニック a 10:00~
1day レッスン b 14:00~

6 日

7 月

8 火 1day レッスン b ①

9 水

10 木

11 金 お味噌手作り教室 10:00~

12 土

13 日 1day レッスン a ①

14 月 フレンチ①

15 火

16 水

17 木

18 金 1day レッスン a ①

19 土

20 日 日本料理 ①

21 月

22 火

23 水

24 木

25 金 1day レッスン a ③

26 土 1day レッスン c ①

27 日

28 月

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~