

# Kitchen Sommelier

## COOKING SCHOOL

2022年5月

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 B ビジター様 C 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。



### イベント

徳島県のおいしいお野菜をいっぱい食べましょう♪

7日 10:00



講師  
吉田 より子 先生  
(料理研究家)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 徳島を食べつくそう!

- ・徳島野菜の阿波おどり寿司
- ・スティック野菜と乳酸菌ディップ
- ・春しらすとほうれん草のおすまし
- ・鳴門金時のはちみつバターケーキ



### オーガニックb スパイスの配合

9日 10:00



講師  
吉田 より子 先生  
(料理研究家)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 揚げパンの作り方

- ・同時調理で作るスパイシーカレーパンとミネストローネ
- ・ガーリックシュリンプと季節の野菜
- ・カンパリーグレープフルーツゼリー



### 1Dayレッスンa

発酵食品を上手に取り入れて少し早めの夏バテ対策!!

14日 10:00 | 23日 10:00



講師  
楠 有紀先生  
(キッチンソムリエ講師)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 塩麹豆腐の作り方

- ・夏野菜とサバのドライカレー
- ・甘麹しょうゆの鶏照り焼きときのこのレモン風味サラダ
- ・塩麹豆腐のポテトサラダ
- ・甘酒とブルーベリーのラッシー



### 日本料理

お弁当に合うおかず

15日 10:00



講師  
ト部 吉恵 先生  
(和旬撫子)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 山うどの扱いが学べる!

- ・豚ロール 根菜みそ焼き
- ・アボカドサラダ
- ・山うどのきんぴら



### 1Dayレッスンc

身近な食材でおもてなし料理

19日 10:00



講師  
川口 佐知己 先生  
(キッチンソムリエ講師)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 ベシャメルソースとドレッシングの基本とアレンジ

- ・ブルーチーズとキノコのグラタン
- ・グレープフルーツとホタテのスパイス焼きサラダ
- ・りんごと人参のジャムのブルスケッタ仕立て
- ・ジンジャーハニーレモネード



### ビオマルシェ イベント

砂糖フリー

28日 10:00



講師  
吉田 より子 先生  
(料理研究家)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 大豆のバリエーション

- ・イングリッシュマフィンチーズバーガー
- ・アスパラポーチドエッグ(バーニャカウダーソース)
- ・有機野菜のクラムチャウダー
- ・ビーンズラタトゥーユ
- ・グリルバナナのノンシュガーピーナッツクリーム



### 1Dayレッスンb

ハーブを上手に使ってワンランク上のおもてなし

29日 10:00



講師  
尾畑 有香 先生  
(キッチンソムリエ講師)

会 C or 6,160円 B 7,150円

Point 1 4種類のハーブの特性を知ろう!  
生地からフォカッチャを手作りしよう!

- ・ハニーポークマスタード
- ・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

### May 2022

1日

2月

3火

4水

5木

6金

7土 イベント 10:00

8日

9月 オーガニックb ①

10火

11水

12木

13金

14土 1Dayレッスンa ①

15日 日本料理 ①

16月

17火

18水

19木 1Dayレッスンc ①

20金

21土

22日

23月 1Dayレッスンa ①

24火

25水

26木

27金

28土 ビオマルシェイベント 10:00

29日 1Dayレッスンb ①

30月

31火

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~