

2022年9月



Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

大阪市西区南堀江1-11-1 三共四ツ橋ビルB1F
アクセス 大阪メトロ 四ツ橋駅 5番出口、もしくは6番出口



ご予約・お問い合わせ

06-6538-0880 (11:00~17:00)

<http://www.kitchen-sommelier.jp>

インターネットでは24時間ご予約受付中!
(メンテナンス時を除く)



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 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。



4回①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

日本料理 | 夏の食材



9回①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

オーガニックb | 体を芯から整え直す



11回①

29回①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

1 Dayレッスンa | おうちで作ろう定番イタリアン!



講師
ト部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

Point!

誰でも簡単オムライス

- 夏オムライス
- 生春巻き
- ねばねばおろし和え
- メロンゼリー



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

Point!

出汁の力

- ・ 鮭と秋野菜の南蛮漬
- ・ 花しゅうまいのおすまし
- ・ 揚げずにエビマヨ(ゆず胡椒風味)
- ・ いかしそのとろろかけ麦ご飯
- ・ ヨーグルトレモネードレアチーズケーキ



講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Point!

・ 野菜をたっぷり使ってシンプルに美味しく仕上げるコツ。
・ ワインのおつまみやお惣菜としても大活躍するレシピ。

- ・ ゴボウのクリームスープ
- ・ ゴロゴロ野菜のグリル
- ・ ゼッポリーネ
- ・ ポルベッティーニ(イタリア風肉団子)
- ・ パーチ・ディ・ダーマ(塩キャラメル)
- ・ ミルクティパンナコッタ



12回①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

スイーツ | ガトーショコラをアレンジデザート



18回 10:00~

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

ビオ・マルシェイベント | ビオDAYで体をリセット



25回 10:00~

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

日本料理 | 割烹料理をご家庭で!



講師
小林 弘 先生
(レストランパティシエ)

Point!

・ 温度とタイミングで簡単レシピ
・ お皿を華やかにデコレーション♪

- ★ ガトーショコラ ▶ お持ち帰り: 1/4カット
デコレーションしたプレートをご試食いただきます♪
- ・ ソース(シャンティショコラ ブラン、グラサージュ、
フランボワーズソース)
- ★ りんごコンフィチュール ▶ お持ち帰り
- ★ サブレココ ▶ お持ち帰り: 10枚(1cm厚)

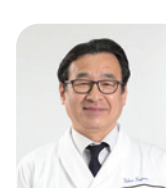


講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

Point!

素材を生かす、シンプル料理

- ・ クロックムッシュ
- ・ BIO鶏団子とかぼちゃのスープ
- ・ 有機野菜のフルコース
マイタケとミックスビーンズのかき揚げフリッター
天然エビとほうれん草のソテー
ニンジンとかぼちゃのグラッセ
なすのゴマソース
手羽先グリル
- ・ 黒糖寒天のココナッツミルク



講師
杉浦 孝王 先生
(元辻調理師専門学校 日本料理専任教授)

Point!

牛肉冷しゃぶの美味しい食べ方

- たっぷり薬味のウナギご飯
- 牛肉の変わり冷しゃぶ ポン酢ゼリーがけ
- 小松菜と鶏ささ身の浸し 糸花鰹

September 2022

1 木

2 金

3 土

4 日 日本料理 [ト部 吉恵先生] ①

5 月

6 火

7 水

8 木

9 金 オーガニックb ①

10 土

11 日 1dayレッスンa ①

12 月 スイーツ ①

13 火

14 水

15 木

16 金

17 土

18 日 10:00~
ビオ・マルシェイベント

19 月

20 火

21 水

22 木

23 金

24 土

25 日 10:00~
日本料理 [杉浦 孝王先生]

26 月

27 火

28 水

29 木 1dayレッスンa ①

30 金

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~