

2022年12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、または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。



2 回 ①
3 回 ② 10:00~

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

オーガニックa | 年末年始の宝箱



講師
吉田より子先生
(料理研究家)

- Point ・ 前日準備なしのおもてなし
- Menu ・ 海老のふわふわ真薯
・ 蓮根明太子バター
・ 牛肉とごぼうのタリアート
・ 紅芯大根の白みそ和え
・ クリームチーズフォンデュ
・ オレンジとブルーベリーのマデラワインゼリー



4 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

日本料理 | 簡単手作りお節



講師
戸部 吉恵先生
(和旬撫子)

- Point ・ お節の基本
- Menu ・ 海老の艶煮
・ たたき牛蒡
・ 紅白柿なます
・ 田作り
・ 数の子
・ 栗きんとん



8 回 ①
14 回 ③

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

1Dayレッスンa | おめかしおせち 2023



講師
宮田 真子先生
(キッチンソムリエ講師)

- Point ・ 新しい年の幸を願い、改良を重ねたこだわりのメニューをご紹介します
・ ワンプレート盛りで時代に合ったおせち料理です!
- Menu ・ サバの押し寿司
・ 鶏肉と蓮根の甘酢炒め
・ チーズ伊達巻
・ 海老の宝蒸し
・ 豚肉の昆布巻
・ 二色きんとん
・ 幸せを呼ぶ紅白パルボローネ



10 回 ② 10:00~

会 ⑦ or ⑧ 4,920円
ビ ⑧ 5,980円

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?



講師
吉田より子先生
(料理研究家)

- Point ・ 大豆の下ごしらえ
・ お味噌の仕込み方
- Menu ご試食 ▶ 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。



18 回 ② 10:00~
19 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
ビ ⑧ 7,150円

九州いちごフェア | 4種の苺を食べ比べ 贅沢苺スイーツ



講師
瀧 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

- Point ・ ふわふわジェノワーズ生地の作り方
・ デコレーションの技術
- Menu 【実習】
・ ショートケーキ (4人で1台作成)
・ いちごのチョコがけ
【ご試食】
・ 自分達で作ったショートケーキ
【お土産】
・ いちご3パック
・ いちごのチョコがけ



23 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 7,260円
ビ ⑧ 8,250円

お持ち帰りレッスン | クリスマスチキン



講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

- Point ・ 丸鶏の焼き方のコツ
- Menu ・ パリッとジューシーローストチキン
・ 冬野菜のエチューベ (蒸し煮)

December 2022

1 木

2 金 オーガニックa①

3 土 オーガニックa⑩ 10:00~

4 日 日本料理 ①

5 月

6 火

7 水

8 木 1Dayレッスンa ①

9 金

10 土 お味噌手作り教室 10:00~

11 日

12 月

13 火

14 水 1Dayレッスンa ③

15 木

16 金

17 土

18 日 苺フェア 10:00~

19 月 苺フェア①

20 火

21 水

22 木

23 金 お持ち帰りレッスン①

24 土

25 日

26 月

27 火

28 水

29 木 休校日

30 金 休校日

31 土 休校日

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~