

2023

3

Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

ご予約・お問合せ

06-6538-0880

(11:00～17:00)

http://www.kitchen-sommelier.jp



インターネットご予約は24時間受付中
(メンテナンス時を除く)



\ follow us /

イベントやレッスン日程など
お得な情報を随時更新中

徳島県フェア | 旬の徳島野菜を使って昭和レトロランチ

3 日 11:00～ | 4 日 10:00～

講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

いつもの野菜をアップデート！
切る、揚げる、焼く、塩のタイミン
ちょっとしたコツで料理の習慣が変わります

Menu

- ・野菜たっぷりミルフィーユカツ
- ・レンコン、カリフラワーチキンライス
- ・ブロッコリーと菜の花のペペロンチーノ
- ・ゴロゴロ野菜のバジルスープ
- ・焼き芋いちごパイ
- ・いちごメロンソーダ

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

オーガニックa | こんなお寿司教えて欲しかった！

10 日 11:00～ | 11 日 10:00～

講師
吉田より子先生
(料理研究家)

Point

かける手間とかけなくていい手間を伝授

Menu

- ・桜鯛の昆布ペ寿司
- ・卵の花いなり
- ・わけぎのぬた
- ・なめこのおすまし
- ・黒みつがけわらび餅と豆乳寒天

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

日本料理 | 春の行楽弁当

12 日 11:00～

講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Point

お弁当おかずのコツ

Menu

- ・薄揚げ巻き寿司
- ・鶏手羽 照り焼き
- ・海老クリームコロッケ
- ・春の煮っころがし

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

おもてなし | おもてなし中華メニュー

18 日 11:00～ | 23 日 11:00～

講師
キッチンソムリエ
講師

Point

色々な香りと食感が楽しめる中華料理

Menu

- ・鶏肉のカシューナッツ炒め
- ・中華ちまき
- ・サンラータン
- ・白ゴマアイス

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

スイーツ | サクサクのシュー生地と濃厚ダブルクリーム

25 日 10:00～

講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

失敗しないシュー生地の作り方

Menu

- ・クッキーシュークリーム

【お持ち帰り】
クッキーシュークリーム6個
【ご試食】
ダブルチョコレート
クッキーシュークリーム

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

1Dayレッスンa | スパイスで作るおうちカレー

26 日 10:00～

講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

簡単なのに特別感のあるスパイスカレー
身近な素材とスパイス使いでお手軽インド
家庭料理

Menu

- ・バターチキンカレー
- ・じゃがいもとブロッコリーのサブジ
- ・紫キャベツとくるみのサラダ
- ・トマトのアチャール
- ・スパイスチャイ
- ・パンデピス -スパイスパウンドケーキ-

会 円 or 円 6,800円 日 円 7,800円

March 2023

1 水

2 木

3 金 徳島県フェア

4 土 徳島県フェア

5 日

6 月

7 火

8 水

9 木

10 金 オーガニックa

11 土 オーガニックa

12 日 日本料理

13 月

14 火

15 水

16 木

17 金

18 土 おもてなし

19 日

20 月

21 火

22 水

23 木 おもてなし

24 金

25 土 スイーツ

26 日 1Dayレッスンa

27 月

28 火

29 水

30 木

31 金

価格表記部分の記号は以下を表しています。会 会員様 日 ビジター様 日 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。