

2023
4

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 | 旬の春にんじんをたっぷり使ったにんじんスイーツ

2 回 10:00~



— Point
シフォンケーキの基本と失敗しないコツ
メレンゲの泡立て方

— Menu
・春にんじんとキャラメルのふわふわ生シフォン
・春にんじんとオレンジのジャム

講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

【お持ち帰り】
直径15cm生シフォンケーキ1台
ジャム小瓶1瓶

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円



オーガニックb | 春の食材で、春菜膳効果

8 回 10:00~



— Point
糖質オフデザート

— Menu
・甘辛めんたい唐揚げと春キャベツと春雨の甘酢サラダ
・大満足濃厚海老のピスク
・筍ご飯
・甘酒蜜の米粉クレープ・シュゼット

講師
吉田より子先生
(料理研究家)

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円



宮崎県フェア | フレッシュみやざきベジタブルバル

14 回 11:00~ | **15** 回 10:00~



— Point
旬のみやざき野菜をふんだんに使った
デトックスおつまみをバル風に

— Menu
・ズッキーニとスイートコーンのパエリア
・かぼちゃのトルティージャ
・チキン南蛮
・ゴボウと生ハムのフリット
・ピペラート
・日向夏のジュレ

講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円



おもてなし | おもてなし中華

16 回 11:00~ | **27** 回 11:00~



— Point
シンプル食材でご馳走中華を作るコツ!!!

— Menu
・ジャージャー麺
・大根もち
・イカしゅうまい
・ジンジャーエール

講師
キッチンソムリエ
講師

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円



1Dayレッスンa | からだに優しい 米粉パン

18 回 11:00~



— Point
家族に食べさせられるような安心・安全なパンを作る
米粉パンをもっと身近に

— Menu
・照焼きチキンバーガー
・ベジタブルポタージュ
・ベジタブル茶
・ベジタブルデザート(※ご試食のみ)

講師
宮田 真子先生
(キッチンソムリエ講師)

【お持ち帰り】
米粉パン

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円



ビオ・マルシェイベント | 肉肉しいハンバーグ

23 回 10:00~



— Point
おうちハンバーグを最も美味しく作る

— Menu
・王道ハンバーグとBIO粗挽きソーセージ
・豆ごはん
・ガーリック菜の花
・切り干しナポリタン
・有機人参のフリッター
・キャベツのやさか味噌汁
・甘酒ヨーグルトベリーソース

講師
吉田より子先生
(料理研究家)

会 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

April 2023

1 土
2 日 徳島県フェア
3 月
4 火
5 水
6 木
7 金
8 土 オーガニックb
9 日
10 月
11 火
12 水
13 木
14 金 宮崎県フェア
15 土 宮崎県フェア
16 日 おもてなし
17 月
18 火 1Dayレッスンa
19 水
20 木
21 金
22 土
23 日 ビオ・マルシェイベント
24 月
25 火
26 水
27 木 おもてなし
28 金
29 土
30 日

※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。