

2023

5

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

1Dayレッスンb | スパイスで作るおうちカレー

9 四 11:00～



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
- ・パンデビス-スパイスパウンドケーキ-

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

福岡県フェア | 博多うまいもん食堂

19 四 11:00～



講師

井手 美加先生

(キッチンソムリエ講師)

Point

鶏出汁を使って仕上げる博多のうまいもん
小皿料理。
お酒にワインに家飲みでちょっとしたおつ
まみが気軽に作れます。

Menu

- ・博多水炊き
- ・折尾かしわ飯
- ・アスパラと豚肉のぐるぐる巻き
- ・博多野菜トマトジュレ
- ・小松菜と海苔のめんたいソテー
- ・ゆで豚とセロリのゴマ酢あえ
- ・梅ヶ枝餅 (やきもち)

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

オーガニックa | 手軽に効率よくタンパク質を摂取する

12 四 11:00～



講師

吉田より子先生

(料理研究家)

Point

鶏肉の火入れのコツ

Menu

- ・鶏ササミのチリソース
- ・えび団子の高野豆腐サクサク揚げ
- ・鶏の切り干しパンバンジー
- ・フルーツカスタードポーチ

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

1Dayレッスンa | 毎日の幸せの素

23 四 11:00～



講師

宮田 真子先生

(キッチンソムリエ講師)

Point

定番の素材に新味を加えて新定番の
作り置き
ハイブリッドなレシピを紹介

Menu

- ・卵黄醤油×胚芽米
- ・発酵塩レモン×和風ミートローフ
- ・紫玉ねぎのピクルス×焼ササミのおひたし
- ・梅じゃこ甘酢×葉野菜サラダ
- ・ずんだ餡×豆腐白玉パフェ

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

おもてなし | おもてなし和食

15 四 11:00～



講師

キッチンソムリエ

講師

Point

人気のおもてなし和食を伝授

Menu

- ・ちゃんちゃん焼き
- ・れんこんまんじゅう
- ・ひじきの炒め煮
- ・黒糖抹茶ゼリー

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

日本料理 | 鯛をさばく！

28 四 11:00～



講師

ト部 吉恵先生

(和旬撫子)

Point

鯛をさばいてご馳走3品

Menu

- 鯛づくし3品
- ・鯛のカルパッチョ
- ・鯛豆腐椀
- ・鯛のあら煮

会 ㊦ or ㊧ 6,800円 ㊨ 7,800円

May 2023

1 月

2 火

3 水

4 木

5 金

6 土

7 日

8 月

9 火 1Dayレッスンb

10 水

11 木

12 金 オーガニックa

13 土 オーガニックa

14 日

15 月 おもてなし

16 火

17 水

18 木

19 金 福岡県フェア

20 土 福岡県フェア

21 日 おもてなし

22 月

23 火 1Dayレッスンa

24 水 1Dayレッスンa

25 木

26 金

27 土

28 日 日本料理

29 月

30 火

31 水

※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。