

2023

6

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)



オーガニックb | 華らぎ割包(クワパオ)

4回 10:00～



講師
吉田より子先生
(料理研究家)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

割包の作り方が学べる！

Menu

- ・割包
- ・チキンダック
- ・青椒肉絲
- ・海老チリ
- ・ホタルイカのペペロンチーノ
- ・ブルーベリー杏仁
- ・ストロベリーモクテル



宮崎県フェア | 贅沢宮崎マンゴースイーツ

5回 11:00～



講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

タルト生地の作り方
フルーツのデコレーション

Menu

宮崎マンゴーとパインのタルト

【ご試食】

・マンゴームース

【お持ち帰り】

・タルト12cm 1台



徳島県フェア | 初夏の徳島イタリアン

9回 11:00～ 10回 10:00～



講師
宮田 真子先生
(キッチンソムリエ講師)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

旬の徳島野菜を工夫満載！
栄養まるごと絶品イタリアンに

Menu

- ・スイートコーンとエダマメの
クリーミーカルボナーラ
- ・阿波尾鶏と夏野菜のオープン焼
すだちソース
- ・レンコンのガーリックトースト
- ・トマトとヨーグルトの
マーブルアイス



1Dayレッスンa | おうちで楽しむ韓国料理



おもてなし | おもてなし本格タイ料理



オーガニックa | 夏に向けて体をリセット



スイーツ | 芳醇な発酵バターの香り漂う定番の焼き菓子

16回 11:00～ 17回 11:00～



講師
小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

食べたくなったら簡単キンパ

Menu

- ・チーズキンパ
- ・ヤンニョムチキン
- ・柚子茶で作るチキンム
- ・さきいかのキムチ
- ・柚子茶グミ

20回 11:00～ 25回 11:00～



講師
キッチンソムリエ
講師

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

人気のエスニック料理をご家庭で

Menu

- ・ガパオライス
- ・ヤムウンセン
- ・小海老のスパイシー揚げ
- ・濃厚チャイプリン

23回 11:00～ 24回 10:00～



講師
吉田より子先生
(料理研究家)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

手軽に煮豚

Menu

- ・野菜ソースで煮豚
- ・にんにくトマトごはん
- ・えびと蒸し野菜の
ツナドレッシング
- ・なすと大葉の出汁浸し
- ・桃のシャーベット

29回 11:00～



講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

会 7 or 送 6,800円 送 7,800円

Point

焦がしバターの作り方
基本のパウンドケーキ

Menu

- 【実習・お持ち帰り】
- ・ウィークエンドシトロン
(パウンド型1台)
- ・フィナンシェ(3個)
- 【ご試食】
- ・ウィークエンドシトロン
- ・焼きたてフィナンシェ

June 2023

1 木

2 金

3 土

4 日 オーガニックb

5 月 宮崎県フェア

6 火

7 水

8 木

9 金 徳島県フェア

10 土 徳島県フェア

11 日

12 月

13 火

14 水

15 木

16 金 1 Dayレッスンa

17 土 1 Dayレッスンa

18 日

19 月

20 火 おもてなし

21 水

22 木

23 金 オーガニックa

24 土 オーガニックa

25 日 おもてなし

26 月

27 火

28 水

29 木 スイーツ

30 金

※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、ソフトドリンクも選び
いただけます。