

2023
7

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)



中国料理 | おうち中華革命

2回 11:00~



講師
金城 保夫先生
(中国料理 匠工房 貴希)

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
その一手間がおうち中華を変える
- Menu
 - 上海香炒麵-上海風焼きそば-
 - 宮保鶏丁-鶏肉とピーナッツの四川風ピリ辛炒め-
 - 奶油青梗菜-青梗菜のクリームあかけ-



1Dayレッスンa | 夏にピッタリなごちそうメニュー

5回 11:00~
19:00~



講師
川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
お酢とドライトマトの活用
- Menu
 - 自家製レモンピネガー/セミドライトマト
 - チキンのポワレ-レモンピネガーソース-
(レモンピネガージュレとサラダ)
 - 赤玉葱のピクルス
 - セミドライトマトとオイルサーディンの
パイ包み-白ワインとレモンピネガーのソース-
 - ズッキーニポートとレモンクリーム
 - レモンピネガームース
 - 塩レモンピネガーソーダ



おもてなし2 | おもてなし中華

12回 19:00~ | 16回 11:00~ | 25回 19:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
シンプル食材でご馳走中華を作るコツ
- Menu
 - ジャージャー麵
 - 大根もち
 - イカしゅうまい
 - ジンジャーエール



オーガニックa | 夏の夜のお供



おもてなし1 | おもてなし多国籍料理

20回 11:00~
19:00~ | 29回 11:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
生春巻きの活用法
- Menu
 - カオマンガイ
 - チャーゾー -ベトナム風揚げ生春巻き-
 - 豆花



福島県フェア | フルーツ王国 福島県産 桃スイーツ

21回 11:00~



講師
淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
フルーツのコンポート
- Menu
 - 【実習】
桃のパルフェ
 - 【お持ち帰り】
チュイール
マフィン



日本料理 | 夏に負けないトマト料理

30回 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

全 ⑦ or ⑧ 6,800円 ⑨ 7,800円

- Point
ひと手間でトマトを食べやすく
- Menu
 - トマトと鳥賊タルタル
 - 丸ごとトマトミートライス
 - ミニトマトコロケ
 - フルーツトマト大福

July 2023

- 1 土
- 2 日 中国料理
- 3 月
- 4 火
- 5 水 1Dayレッスンa
- 6 木
- 7 金
- 8 土
- 9 日
- 10 月
- 11 火
- 12 水 おもてなし2
- 13 木
- 14 金 オーガニックa
- 15 土 オーガニックa
- 16 日 おもてなし2
- 17 月
- 18 火
- 19 水
- 20 木 おもてなし1
- 21 金 福島県フェア
- 22 土
- 23 日
- 24 月
- 25 火 おもてなし2
- 26 水
- 27 木
- 28 金
- 29 土 おもてなし1
- 30 日 日本料理
- 31 月

※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。