

2023

9

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)

鯛(20cm程度)をお1人様1尾さばくレッスンです。

日本料理 | 鯛をさばく！

10

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

- 鯛のカルパッチョ
- 鯛豆腐椀
- 鯛のあら煮

※鯛(20cm程度)を一人一尾さばくレッスンです。

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

おもてなし | 手作りバーガープレート

2

11:00～

27

11:00～
19:00～

講師
キッチンソムリエ
講師

Point

ハンバーガーの組み立て
オープンを活用したお料理

Menu

- 海老カツバーガー
- ローストポテト-チーズとハーブ-
- 塩トマトスープ
- コーヒーフロートゼリー
in アイスカフェオレ

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

オーガニックa | 旨みを活かす

15

11:00～

16

10:00～

講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Point

昆布を美味しく作る

Menu

- ブリの昆布め
- 焼き椎茸とあさりの
梅バター醤油ごはん
- 冬瓜と海老の葛よせあんかけ
- すだちドレッシンググリル野菜
- アップルタタン風プディング

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

1Dayレッスンa | 手作り玉ねぎ麴で美腸活

3

11:00～

講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

玉ねぎ麴の活用法

Menu

- 豚のしゃぶしゃぶサラダ
- 切干大根のケチャップ炒め
- あめ色玉ねぎのコロッケボール
- じゃがいものガレット
- 野菜の旨味たっぷりスープ
- なんちゃってピラフ
- 甘酒アイス

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

お1人様につきイワシ3尾を手開きできるレッスンです。

1Dayレッスンb | 旬の食材で食欲増進メニュー

23

11:00～

講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

鰯の手開きにLet' try!

Menu

- お寿司のミルフィーユ仕立て
- 鰯の梅紫蘇揚げ
- トウモロコシの天ぷら
- ハニートマト
- もずくとう豆腐のお吸い物
- 紅茶のわらび餅パフェ

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

1Dayレッスンc | 身近な食材でおもてなし料理

9

11:00～

21

11:00～
19:00～

講師
川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

ホワイトソースのアレンジ方法
料理の盛り付けとアレンジ

Menu

- ブルーチーズとキノコの
とろーりグラタン
- グレープフルーツとホタテの
スパイス焼き
- りんごと人参ジャムの
ブルスケッタ仕立て
- ジンジャーハニーレモネード

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

実習 & お持ち帰り

ご試食のみ

岡山県フェア | 贅沢デコレーションケーキ

29

11:00～

30

10:00～

講師
林 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

Point

ショートケーキのデコレーション

Menu

【実習・お持ち帰り】

- シャインマスカット&ピオーネ
ショートケーキ 直径12cm1台

【ご試食】

- 冬瓜のパンナコッタ-トマトクーリを添えて-
- レンコンのポターージュ
- トマトとブルーチーズのマドレーヌサレ
- そうめんかぼちゃのエビフライ
- シャインマスカットとピオーネの
ブルーチーズパイ

全

円

or 税込

6,800円

税別

税込

7,800円

September 2023

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

※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。