06-6538-0880 nttp://www.kitchen-sommelie インターネットご予約は24時間 (メンテナンス時を

October 2023

1 ⊟

3 火 日本料理

4 水 おもてなし

7 ± ビオ・マルシェイベント

8 日 1Dayレッスンa

9 ⊨

10 火

11 水

12 木 1Dayレッスンb

13 金

14 ±

15 ⊟

16 月

17 火

18水

19 木

20 金 オーガニックb **21** ± ワイン

22 日 スイーツ

23月 スイーツ

24 火

25 水

26 木 1 Dayレッスンb

27 余

28 ± おもてなし

29 ⊟

30 月

31 火

※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。



合鴨肉の火の通し方

杉浦 孝王先生 (元辻調理師専門学校

12图19:00~ 26图11:00~

日本料理専任教授)

会 ⊕ or 發 6,800円 **と** 發 7,800円

青魚をおいしく食べる提案 隠し味にポイント

・合鴨照り焼き丼

鯵の香味ソースがけ

きのこ三昧汁

Kitchen Sommelie

4 × 11:00~ 28 × 11:00~

包子の包み方/中華料理のバリエーション

おもてなし | おもてなし中華

キッチンソムリエ 講師

会 ⊕ or 髮 6,800円 **ピ** 髮 7,800円



7 ± 10:00∼

吉田より子先生 (料理研究家)

素材を楽しむ = Menu

= Point

・天然まぐろと海老天ちらし

・小松菜のゴマ浸し

・大根フライ

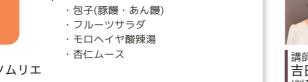
ビオ・マルシェ | ビオマルシェ食材の本気使い

・有機かぼちゃのレモン和え

・オーツ麦ビスケットの

尾畑 有香先生 ヘーゼルナッツチョコレートサンド (キッチンソムリエ講師)

会 ⊕ or 懲 6,800円 **と** 懲 7,800円







谷口 陽香先生

(キッチンソムリエ講師)

= Point

1Dayレッスンb | 手作り玉ねぎ麴で美腸活

あめ色玉ねぎのコロッケボール

・じゃがいものガレット

・なんちゃってピラフ

・甘酒アイス

玉ねぎ麹の活用法

豚のしゃぶしゃぶサラダ

・切干大根のケチャップ炒め

・野菜の旨味たっぷりスープ



オーガニックb | ソースが決め手のパンのおかず



吉田より子先生

(料理研究家)

日持ちのするおかず

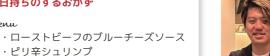
・ローストビーフのブルーチーズソース

・チーズナゲット ・白菜コールスロー

・ニンニク卵黄のうに焼き

・ツナポテサラ

・ラムレーズンと黒豆のくるみチーズ和え



高橋 拓馬先生 (J.S.A認定ソムリエ)

ソムリエナイフプレゼント! (お1人様につき1本) ※画像は一例です。実際の商品とは異なる場合がございます。







= Point ワインの基礎的なことを 楽しく学びましょう

-Menu

淋 亜紀先生 (キッチンソムリエ講師)

【ご試食】 焼きたてカヌレ

= Point

スイーツ | 基本の本格カヌレ

・カヌレ

カヌレ生地の作り方

【実習・お持ち帰り】

各種2個 計6個お持ち帰り

1Dayレッスンa | 今年は北欧クリスマスで決まり!!

・ビーツの濃厚スープ

・カルダモンチキン

・ヨウルトルットゥ

北欧風マリネ

北欧料理を知ろう。よく使われるハーブ

・ホタテとディルのクリーミーグラタン

(プレーン・チョコ・紅茶×ホワイトチョコ)

・クリーミーエッグポテトサラダ

やスパイスを使った料理が学べます。

= Point

-Menu

会 ⊕ or 髮 6,800円 **ピ** 髮 7,800円

22_{□11:00~} **23**_{□11:00~}

・モンブランパフェ 会 (分 or (表 6,800円 ■ 表 7,800円

