

2023

11

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)

November 2023

1 水

2 木

3 金

4 土 お味噌手作り教室

5 日 イタリアン

6 月

7 火 スイーツ

8 水

9 木

10 金 オーガニックa

11 土 オーガニックa

12 日 1Dayレッスンa

13 月

14 火

15 水

16 木

17 金

18 土 ワイン

19 日 日本料理

20 月

21 火

22 水 1Dayレッスンb

23 木

24 金

25 土

26 日 スイーツ

27 月

28 火

29 水 おもてなし

30 木

※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。

4 回 11:00~

会 7 or 送 4,920円
定 5,980円
定員 8名様

| お味噌手作り教室 | 日本の万能調味料を手作りしませんか？

Point 大豆の下ごしらえ/お味噌の仕込み方

Menu 【ご試食】
・お味噌汁・肉味噌(野菜など)
【お持ち帰り】
・お味噌1kg
※容器はご持参下さい。食べ頃は6~7ヶ月後です。吉田 より子先生
(料理研究家)

5 回 11:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 16名様

| イタリアン | 燻製を活かしたおもてなしメニュー

Point お家で出来る燻製料理/カルボナーラの極意

Menu ・エビとキノコの燻製アヒージョ
・燻製ベーコンのカルボナーラ
・燻製マヨと燻製むね肉のサラダ
・クリームチーズとてんさい糖のパイ霜田 成貴先生
(京橋フラインゴ)

7 回 11:00~

26 回 11:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 4名様

| スイーツ | 基本の本格カヌレ

Point カヌレ生地 の作り方

Menu 【実習・お持ち帰り】
・カヌレ(プレーン・チョコ・紅茶xホワイトチョコ)
各種2個 計6個お持ち帰り
【ご試食】
・焼きたてカヌレ・モンブランパフェ淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

10 回 11:00~

11 回 10:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 16名様

| オーガニックa | 年末の集まりにちょっと自慢の持ち寄りメニュー

Point 簡単ポロネーゼの作り方

Menu ・ポロネーゼパングラタン
・ホタテとグレープフルーツカルパッチョ
・長芋サラダ
・あさりのミネストローネ
・焼きりんごとバナラフレンチトースト吉田 より子先生
(料理研究家)

12 回 13:30~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 8名様

| 1Dayレッスンa | 北欧xハーブ 今年は北欧クリスマスで決まり!!

Point 北欧料理を知ろう。
よく使われるハーブやスパイスを使った料理が学べます。Menu ・ビーツの濃厚スープ
・カルダモンチキン
・ホタテとディルの
クリーミーグラタン
・クリーミーエッグ
ポテトサラダ
・北欧風マリネ
・ヨウルトルトゥウ尾畑 有香先生
(キッチンソムリエ講師)

18 回 15:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 12名様

| ワイン | ワインブドウの基本品種を知る

Point 栽培地域による味わいの変化

Menu ・ワインブドウ基本品種の特徴、
栽培地域別での特徴についての講義
・テイスティング

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。

高橋 拓馬先生
(J.S.A認定ソムリエ)

19 回 11:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 16名様

| 日本料理 | 鯖づくし

Point 鯖のおろし方

Menu ・しめ鯖
・焼き鯖の混ぜ寿司
・鯖の味噌煮
・船場汁

お1人様1尾鯖をおろすレッスンです。

ト部 吉恵先生
(和旬 撫子)

22 回 19:00~

会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 8名様

| 1Dayレッスンb | 定番のチーズケーキと焼き菓子

Point 生地の合わせ方と配合/卵白の活用法

Menu ・フランボワーズのチーズテリーヌ
お持ち帰り：パウンドケーキ型18cm1台
・ラングドシャサンド
お持ち帰り：約10枚川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)29 回 11:00~
19:00~会 7 or 送 6,800円
定 7,800円
定員 4名様

| おもてなし | おもてなし和食

Point かき揚げの揚げ方/秋の食材を活かす

Menu ・海鮮かき揚げ
・キノコと鮭のおこわ
・長芋と梅肉のすりながし
・フルーツようかんキッチンソムリエ
講師