

2023
12

Kitchen Sommelier COOKING SCHOOL

ご予約
お問合せ

06-6538-0880

<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)

December 2023

ワイン | 忘年会に使える！
飲食店やビジネスシーンで役立つワイン講座

Point 飲食店でのワインのチョイスやオーダー方法や作法など

Menu ・ワイン選びに役立つ知識やマナーを知る
・テイasting
★ワインに合わせた前菜盛り合わせもご用意しております。

高橋 拓馬先生
(J.S.A認定ソムリエ)

2 15:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 12名



おもてなし② | おもてなし和食

Point 人気のおもてなし和食を伝授

Menu ちゃんちゃん焼き
れんこんまんじゅう
ひじきの炒め煮
黒糖抹茶ゼリー

キッチンソムリエ
講師

3 11:00～

13 11:00～
19:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 4名



1Dayレッスンb | チョコ好きのクリスマスケーキ

Point メレンゲ生地の扱い方

Menu ガトーショコラ
お持ち帰り▶直径12cm 1台
絞り出しクッキー
お持ち帰り▶1人10枚ほど

川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)6 11:00～
19:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 8名



おもてなし① | おもてなし和食

Point かき揚げの揚げ方

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

9 11:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 4名



日本料理 | 定番おせち料理

Point 大晦日に作って間に合うおせち

Menu 海老の艶煮・鰯の照焼き・田作り・紅白柿なます
鶏の八幡巻き・伊達巻
★作ったお料理は、お重に詰めてお持ち帰りいただけます。

ト部 吉恵先生
(和旬 撫子)

10 11:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 16名



オーガニックa | 年末年始の宝箱

Point 白味噌を使い切る

Menu クリームテリーヌ・エビと野菜のマリネ
サーモンの柚子味噌焼き・玄米もちの白味噌仕立て
生タコのトマトガーリック・栗葛甘露

吉田 より子先生
(料理研究家)

15 11:00～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 16名



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】お味噌約1kg
※容器はご持参ください。食べ頃は6～7ヵ月後です。

吉田 より子先生
(料理研究家)

20 11:00～

会 チケット
または 4,920円(税込)
5,980円(税込)
定員 8名



全国各地いちごフェア | クリスマス

Point デコレーションのアレンジ

Menu 生シフォンカップケーキクリスマスデコレーション
いちごチョコ
生シフォンカップケーキ 10個・いちごチョコ

淋 亜紀先生
(キッチンソムリエ講師)

19 11:00～

23 13:30～

会 チケット
または 6,800円(税込)
7,800円(税込)
定員 12名



1Dayレッスンa | クリスマスはうちレストラン

Point 二名様分のクリスマスディナーをお持ち帰りいただけます

Menu レッドキャベツとゴボウのサラダ・トマトファルシ
ミニタルト2種・サーモン&チーズ・トマト&オリーブ
ベジタブルロール・サーモンリエット
きのこポタージュ・チキンのコンフィ

井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

23 11:00～

会 チケット+1,000円
または 7,800円(税込)
8,800円(税込)
定員 12名

1 金

2 土 ワイン

3 日 おもてなし②

4 月

5 火

6 水 1Dayレッスンb

7 木

8 金

9 土 おもてなし①

10 日 日本料理

11 月

12 火

13 水 おもてなし②

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 全国各地いちごフェア

20 水 お味噌手作り教室

21 木

22 金

23 土 全国各地いちごフェア
1Dayレッスンa

24 日

25 月

26 火

27 水

28 木

29 金

30 土

31 日

※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。