

2024  
**5**  
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)



\ follow us /  
イベントやレッスン日程など  
お得な情報を随時更新中




おもてなし料理 | おもてなし中華

3 回 11:00~ | 15 回 19:00~



- Menu
- ・ ジャージャー麺
  - ・ 大根もち
  - ・ イカしゅうまい
  - ・ ジンジャーエール

講師  
キッチンソムリエ  
講師

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a | 春の訪れ

11 回 11:00~ | 23 回 11:00~ | 24 回 19:00~



- Menu
- ・ うすいえんどうの豆ごはん
  - ・ 桜鯛とあさりと春野菜の酒蒸し
  - ・ ふきのきやらぶき
  - ・ 菜の花と帆立のオレンジ和え
  - ・ 白玉団子と桜のお吸い物
  - ・ よもぎのロールケーキ

講師  
秋山 陽子先生  
(キッチンソムリエ講師)

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



オーガニック | 米粉の使い方・特性を知る

17 回 11:00~ | 18 回 10:00~



- Menu
- ・ 米粉のフォカッチャ
  - ・ サーモンニエル マッシュポテトソース
  - ・ ピリ辛ココナッツ海老スープ
  - ・ タコと大豆のレモン和え
  - ・ 米粉パイナップルケーキ

講師  
吉田 より子先生  
(料理研究家)

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



1Dayレッスンb | 中華麩を使ったレシピで美腸活

12 回 11:00~ | 15 回 11:00~



- Menu
- ・ エビとホタテのフォー
  - ・ 簡単唐揚げ
  - ・ セロリの中華風マリネ
  - ・ じゃがいもの生春巻き
  - ・ 中華麩ドレッシング
  - ・ パナナの甘酒アイス
- ※お料理には全て中華麩を使用しています。  
【実習・お持ち帰り】  
・ 手作り中華麩

講師  
谷口 陽香先生  
(キッチンソムリエ講師)

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



日本料理 | 鰯をさばいて作る3品

26 回 11:00~



- Menu
- ・ 鰯のなめろう
  - ・ 鰯の照り焼き丼
  - ・ 鰯 替わり揚げ
- ※一人一尾さばくレッスンになります。

講師  
卜部 吉恵先生  
(和旬撫子)

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



1Dayレッスンc | マフィンプレート

25 回 11:00~ | 29 回 11:00~



- Menu
- ・ マフィンサレ (ベーコンとローズマリー)
  - ・ スイーツマフィン3種
  - ・ レモンとハーブのチキン煮込み
  - ・ 紫キャベツとオレンジの粒マスタードマリネ
  - ・ 人参のポタージュ
  - ・ キノコのリエット
  - ・ フルーツティーソーダ
- 【実習・お持ち帰り】  
・ スイーツマフィン3種

講師  
川口 佐知己先生  
(キッチンソムリエ講師)

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

May 2024

1 水

2 木

3 金 おもてなし料理

4 土

5 日

6 月

7 火

8 水

9 木

10 金

11 土 1Dayレッスンa

12 日 1Dayレッスンb

13 月

14 火

15 水 1Dayレッスンb  
おもてなし料理

16 木

17 金 オーガニック

18 土 オーガニック

19 日

20 月

21 火

22 水

23 木 1Dayレッスンa

24 金 1Dayレッスンa

25 土 1Dayレッスンc

26 日 日本料理

27 月

28 火

29 水 1Dayレッスンc

30 木

31 金

※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。