

2024  
**6**  
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



ご好評につき再登場!!

1Dayレッスンa | 台湾屋台をご家庭で

2回 11:00~ | 11回 19:00~



講師  
秋山 陽子先生  
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・鶏排(ジューパイ) 鶏のから揚げ
- ・魯肉飯(ルーローファン) 豚の煮込み丼
- ・炒青菜(チャオチンツァイ) 青菜のにんにく炒め
- ・鹹豆漿(シェントウジャン) 豆乳スープ
- ・台湾カステラ

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 | 万能肉味噌を活用しよう

7回 11:00~ | 9回 10:00~



講師  
吉田 より子先生  
(料理研究家)

Menu

- ・コク旨豆乳担々麺
- ・海老水餃子
- ・中華甘酢サラダ
- ・ホタテと夏野菜のフリッター
- ・タピオカマンゴーココナッツミルク
- 【実習・お持ち帰り】
- ・万能肉味噌

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 | マフィンプレート

14回 11:00~ | 15回 11:00~



講師  
川口 佐知己先生  
(キッチンソムリエ講師)

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ー
- 【実習・お持ち帰り】
- ・スイーツマフィン3種

チケットまたは 6,800円(税込) | 7,800円(税込)

定員 4名



おもてなし料理 | おもてなし多国籍料理

20回 11:00~19:00~ | 29回 11:00~



講師  
キッチンソムリエ  
講師

Menu

- ・カオマンガイ
- ・チャーゾー(ベトナム風揚げ生春巻き)
- ・豆花

チケットまたは 6,800円(税込) | 7,800円(税込)

定員 4名



ビオマルシェ×キッチンソムリエクッキングスクール  
ぬか漬けを手作りしよう!

23回 11:00~



講師  
キッチンソムリエ  
講師

Menu

- ・まぐるカマトロステーキ
- ・ポテトサラダの極み
- ・オーガニックてりまヨチキン
- ・フレッシュトマトのオイルパスタ
- ・平飼卵のミルクセーキ
- 【実習・お持ち帰り】
- ・有機ぬか漬けキット

チケットまたは 6,800円(税込) | 7,800円(税込)

定員 16名



フレンチ | おうちフレンチ

28回 11:00~



講師  
井手 美加先生  
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・デユカナッペ
- ※デユカ…ミックススパイスナッツ
- ・アサリのサーモンのトマトチャウダー
- ・レンズ豆 ポーチドエッグ
- ・バターミルクチキン
- ・ハーブフライドポテト
- ・クレームブリュレ
- ・メレンゲクッキー

チケットまたは 6,800円(税込) | 7,800円(税込)

定員 16名

June 2024

1 土

2 日 1Dayレッスンa

3 月

4 火

5 水

6 木

7 金 オーガニック

8 土

9 日 オーガニック

10 月

11 火 1Dayレッスンa

12 水

13 木

14 金 1Dayレッスンb

15 土 1Dayレッスンb

16 日

17 月

18 火

19 水

20 木 おもてなし料理

21 金

22 土

23 日 ビオマルシェ

24 月

25 火

26 水

27 木

28 金 フレンチ

29 土 おもてなし料理

30 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。