

2024

12

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)



オーガニック | 華やぎ膳

1 日 10:00~

19 日 11:00~

講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- 鴨肉のソテー いちじくソース
- 林檎ポーク昆布巻き
- ゆずサラダ
- ホタテとカブのビネグレットソース
- グラタンパイ
- 銀あんかけ蒸し
- 抹茶の茶巾絞り

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 7,800円(税込)

定員 16名



1Dayレッスンa | 手作り醤油麺で美腸活

4 日 11:00~

5 日 19:00~

講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- 手作り肉まん
- 焼きビーフン
- ねばねば和え
- 白菜と大根の練りごま和え
- 蒸かしいものバター醤油
- 海老とレタスのレモンスープ
- バナナと醤油麺のスムージー

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 7,800円(税込)

定員 8名



1Dayレッスンb | おうちでテーマパーク

7 日 11:00~

講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- スモークチキン
- ピタパン
- カレーポテト
- ガーリックシュリンプ
- チュロス
- キャラメルポップコーン
- クラフトコーラ

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 7,800円(税込)

定員 8名



日本料理 | 定番おせち料理

8 日 11:00~

講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Menu

- 海老の艶煮
- 鶏の八幡巻き
- 田作り
- 伊達巻
- 菊花蕪

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 7,800円(税込)

定員 16名



日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか？

13 日 11:00~

講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

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。

「ポイント」
大豆の下ごしらえ/お味噌の仕込み方

会 チケットまたは 4,920円(税込)

昼 5,980円(税込)

定員 8名



Winter Fes

21 日 15:00~

講師
キッチンソムリエ
講師

Menu

キッチンソムリエメンバーでの忘年会です。
お料理はバイキング形式
ソフトドリンク 無料
アルコール類 有料
乾杯のスパークリングワインは無料

キッチンソムリエメンバーが腕を振るって、
美味しい料理を作ります。
是非ご参加お待ちしております。

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 7,800円(税込)

定員 12名



フレンチ | HAPPY X'MAS

24 日 11:00~

講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

大切な人たちと過ごす特別な日。
ご自宅でゆっくり、くつろぎ空間での
パーティーはいかがですか？
前菜からデザートまで2人分全てお持ち帰りでお楽しみいただけます。

Menu

- 栗とキノコのベーコンキッシュ
- ビーフキッシュ
- ゴボウとレンコンのバルサミコソテー
- カリフラワーのムース カニ仕立て
- 牛肉の赤ワイン煮込み
- にんじんのピューレ
- アーモンドブラリネ

会 チケットまたは 6,800円(税込)

昼 9,800円(税込)

定員 16名

※チケットプラス¥2000でご受講頂けます。(持ち帰りが2人分の為)

December 2024
1 日 オーガニック
2 月
3 火
4 水 1Dayレッスンa
5 木 1Dayレッスンa
6 金
7 土 1Dayレッスンb
8 日 日本料理
9 月
10 火
11 水
12 木
13 金 お味噌手作り教室
14 土
15 日
16 月
17 火
18 水
19 木 オーガニック
20 金
21 土 Winter Fes
22 日
23 月
24 火 フレンチ
25 水
26 木
27 金
28 土
29 日
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。