

2025  
**3**  
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



特別レッスン | 出汁を知る

2回 11:00~



講師  
吉田 より子先生  
(料理研究家)

Menu

- ・鯛のおろし出しあんかけ
- ・あご出汁クリームシチュー

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 | スペインバル

14回 11:00~ 15回 10:00~



講師  
吉田 より子先生  
(料理研究家)

Menu

- ・魚介のパエリア
- ・トルティージャ
- ・ピンチョス
- ・スペアリブとレンズ豆のイカスミ煮込み
- ・ラムレーズンジェラート  
グラスパフェ

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a | 燻製を活かしたおもてなしメニュー

16回 11:00~



講師  
霜田 成貴先生  
(京橋フラミンゴシェフ)

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

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名



おもてなし | 人気のおもてなし和食を伝授

24回 11:00~



講師  
キッチンソムリエ  
講師

Menu

- ・鮭のチャンチャン焼き
- ・れんこんまんじゅう
- ・ひじきの炒め煮
- ・黒糖抹茶ゼリー

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 8名



1Dayレッスンb | 乳・幼児食講習会

26回 11:00~



講師  
秋山 陽子先生  
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ①離乳食とは…
- ②乳児の口の動き
- ③おやつ必要性
- ④好き嫌いができる脳のメカニズム
- ⑤お家で出来る食育

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名

生徒さんからのリクエストで再登場

乳・幼児食は食を通して命を育む大切な土台となる時期です。

離乳食って何？

子どもに何をどう食べさせたらいいのだろう？

偏食が多いのだけれど大丈夫？？

など子育てには疑問だらけ。

親には沢山の悩みが出てきます。

そんな疑問に元保育園栄養士が答えます。

子どものために…

これから産まれるから…

可愛いお孫さんのために…

お仕事で子どもと関わるから…

興味があるから…

など、どんな方でも参加お待ちしております。

ご試食もできます。

※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。

March 2025

1 土

2 日 出汁を知る

3 月

4 火

5 水

6 木

7 金

8 土

9 日

10 月

11 火

12 水

13 木

14 金 オーガニック

15 土 オーガニック

16 日 1dayレッスンa

17 月

18 火

19 水

20 木

21 金

22 土

23 日

24 月 おもてなし

25 火

26 水 1dayレッスンb

27 木

28 金

29 土

30 日

31 月