

2025  
**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



特別レッスン | ローストビーフ

**9** 日 11:00~

Kitchen Sommelier  
COOKING SCHOOL

Menu  
 ・ローストビーフ  
 ・ローストビーフサンド  
 ・ローストビーフに合う3種のソース  
 ・かぼちゃのポタージュ

Point  
 ・温度の変化による  
 ローストビーフの食べ比べ  
 ・3種のソースの融合と作り方

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



フレンチ | フライパンで出来る簡単フレンチ

**11** 日 11:00~



講師  
**井手 美加先生**  
(キッチンソムリエ講師)

**20** 日 11:00~

Menu  
 ・ズッキーニロール  
 ・豆苗とヒジキの柚子胡椒サラダ  
 ・春野菜のタルティーヌ  
 ・ビーフストロガノフ  
 ・バターライス  
 ・あんこプディング

Point  
 普段使いにフレンチテイストを取り入れて  
 みませんか？フライパンひとつで簡単に  
 頑張るすぎない絶品煮込み。

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



オーガニック | 肉しぐれの和食御膳

**14** 日 11:00~



講師  
**吉田 より子先生**  
(料理研究家)

**25** 日 10:00~

Menu  
 ・肉しぐれ  
 ・じゅわっと出汁巻き肉しぐれがけ  
 ・肉吸い  
 ・天むす梅ひじき  
 ・肉しぐれごぼう  
 ・しらすチーズ焼き  
 ・ほうれん草の胡麻和え  
 ・黒蜜小豆水

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



おもてなし | 乾物のバリエーションを増やそう

**18** 日 11:00~



講師  
**秋山 陽子先生**  
(キッチンソムリエ講師)

**26** 日 19:00~

Menu  
 ・干し魚の炊き込みご飯  
 ・高野豆腐の肉詰め煮  
 ・切り干し大根とわかめの天ぷら  
 ・ひじきの胡麻ネズ和え  
 ・ドライトマトとクルミのムース

Point  
 乾物をマスターしよう。  
 調味料の適量を知ろう!!

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



子どもの日に巻きずしを巻こう!!

**5** 日 12:00~14:00

12:00~14:00の間で開催しております。  
この時間内ならいつ来ていただいてもOK。  
来られた方から巻いてもらいます。

- ・巻き寿司  
一人3本お持ち帰りでも食べていただいてもOK  
内一本は豪華な海鮮巻きです。
- ・ちまき 3個
- ・兜春巻き 3個
- ・アルコールもご用意しております。(有料)

注意事項

- ・巻き寿司や兜春巻きの具材はあらかじめご用意しております。
- ・皆様には好きな具材を巻いて包んでいただきます。
- ・軽食をご用意しておりますので、食べて飲んで  
楽しい大人の子どもの日を過ごしましょう。

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



1	木
2	金
3	土
4	日
5	月 巻きずしを巻こう
6	火
7	水
8	木
9	金 特別レッスン
10	土
11	日 フレンチ
12	月
13	火
14	水 オーガニック
15	木
16	金
17	土
18	日 おもてなし
19	月
20	火 フレンチ
21	水
22	木
23	金
24	土
25	日 オーガニック
26	月 おもてなし
27	火
28	水
29	木
30	金
31	土