

2025
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



おもてなしa | 乾物のバリエーションを増やそう

2回 11:00~ | 25日 19:00~



講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

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!!

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



イベント | ソルト&ハーブの世界

11日 11:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

Menu

- ・塩パン (3個お持ち帰)
- ・サーモンとアボカドのカクテル
- ・フェネルのポターージュ
- ・ハーブティゼリー

Point

- ・失敗しないパン作りのコツ
- ・ソルトとハーブの日常使い

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



特別レッスン | ローストビーフ

14日 11:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

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

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 | ビールが進む常備食

15回 10:00~ | 20日 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・焼きチャーシュー
- ・レモン鶏の冷やしつけ麺
- ・浅漬けきゅうり
- ・ナスとピーマンのシギ焼き
- ・海老串揚げ
- ・宇治抹茶わらびぜんまい

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



日本料理 | 鱈の三枚おろし

22日 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Menu

- ・鱈のお造り
- ・鱈フライ タルタルソース
- ・水無月パンナコッタ

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b | おもてなし本格タイ料理

28日 11:00~



講師
小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・ガパオライス
- ・ヤムウンセン
- ・小海老のスパイシー揚げ
- ・濃厚チャイプリン

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

May 2025

1日

2月 おもてなしa

3火

4水

5木

6金

7土

8日

9月

10火

11水 イベント

12木

13金

14土 特別レッスン

15日 オーガニック

16月

17火

18水

19木

20金 オーガニック

21土

22日 日本料理

23月

24火

25水 おもてなしa

26木

27金

28土 おもてなしb

29日

30月

※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。