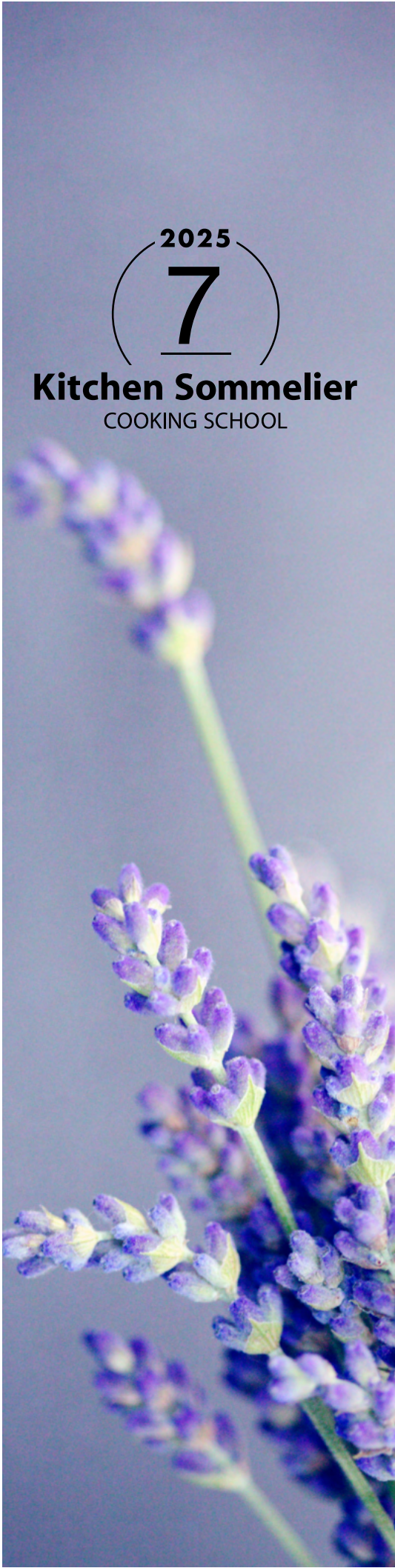




2025
7
Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL



おもてなしa | 夏のバランスごはん

| 4 日 11:00~ | 24 日 19:00~



講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・雑穀ごはんおにぎり
- ・ごぼうハンバーグの胡麻旨辛ソース
- ・焼きかぼちゃ・蓮根・水菜のサラダ
- ・ひじきの和風ポテサラ
- ・抹茶とミルクのゼリー

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



おもてなしb | おもてなしカフェメニュー

| 11 日 19:00~ | 26 日 11:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

Menu

- ・チキンカチャトーラ
- ・ボンゴレビアンコペンネ
- ・お手軽シアーズ…オレンジソース

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 | Buono!イタリアン

| 17 日 11:00~ | 20 日 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・アマトリチャーナ
- ・生ハムポテトサラダ
- ・桜エビと夏野菜のフリッター
- ・鱈のサルサソース
- ・カリカリコーン
- ・ブランマンジェ 果実ソース

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c | ハワイアンカフェ

| 21 日 11:00~ | 30 日 11:00~



講師
小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・ロコモコ マッシュルームソース
- ・サーモンロミロミ
- ・トロピカルポンチ

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



1dayレッスン | 旬の食材で食欲増進メニュー

| 27 日 11:00~



講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・お寿司のミルフィーユ仕立て
- ・鰯の梅紫蘇揚げ
- ・トウモロコシの天ぷら
- ・ハニートマト
- ・もずくと豆腐のお吸い物
- ・紅茶のわらび餅パフェ

Point

- 鰯の手開きを一人3枚してもらいます。

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

Illustration of kitchenware on shelves.

インターネットご予約
24時間受付中
<http://www.kitchen-sommelier.jp>

QRコード

Instagramもチェック!
イベントやレッスン日程など
お得な情報を随時更新中

Instagram QRコード

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

※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。

July 2025

1 火

2 水

3 木

4 金 おもてなしa

5 土

6 日

7 月

8 火

9 水

10 木

11 金 おもてなしb

12 土

13 日

14 月

15 火

16 水

17 木 オーガニック

18 金

19 土

20 日 オーガニック

21 月 おもてなしc

22 火

23 水

24 木 おもてなしa

25 金

26 土 おもてなしb

27 日 1dayレッスン

28 月

29 火

30 水 おもてなしc

31 木