

2024
7

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



大好評につき再登場!!

1Dayレッスンa | マフィンプレート

5 日 19:00~ | 6 日 11:00~



講師
川口 佐知己先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・マフィンサレ (ベーコンとローズマリー)
- ・スイーツマフィン3種
- ・レモンとハーブのチキン煮込み
- ・紫キャベツとオレンジの粒マスタードマリネ
- ・人参のポタージュ
- ・キノコのリゾット
- ・フルーツティーソーダー
- 【実習・お持ち帰り】
- ・スイーツマフィン3種

会 チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込)

定員 4名



日本料理 | 鰹の骨切り体験

7 日 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Menu

- ・鰹落とし
- ・鰹の天ぷら
- ・さっぱりごまだれ夏そうめん

会 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b | 愛しの自家製

9 日 11:00~



講師
宮田 真子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・自家製トマトケチャップ
- ・大人のナポリタン
- ・サーモンのテリーヌ
- ・パブリカのハニーレモン
- ・キャベツマリネ
- ・チャイプリン〜ブランデーキャラメル〜

会 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c | おうちでテーマパーク

13 日 11:00~ | 18 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
- 【実習・お持ち帰り】
- ・キャラメルポップコーン

会 チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込)

定員 4名



1Dayレッスンd | 中華麴を使ったレシピで美腸活

21 日 11:00~ | 23 日 19:00~



講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・エビとホタテのフォー
- ・簡単唐揚げ
- ・セロリの中華風マリネ
- ・じゃがいもの生春巻き
- ・中華麴ドレッシング
- ・バナナの甘酒アイス
- ※お料理には全て中華麴を使用しています。
- 【実習・お持ち帰り】
- ・手作り中華麴

会 チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込)

定員 8名



オーガニック | 手作りハムの作り方

26 日 11:00~ | 27 日 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・発酵麴ハム
- ・ししゃもの彩りサラダ
- ・やりいかとみょうがと
フレッシュトマトのカッペリーニ
- ・フォンダンショコラ

会 チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込)

定員 16名

July 2024

1 月

2 火

3 水

4 木

5 金 1Dayレッスンa

6 土 1Dayレッスンa

7 日 日本料理

8 月

9 火 1Dayレッスンb

10 水

11 木

12 金

13 土 1Dayレッスンc

14 日

15 月

16 火

17 水

18 木 1Dayレッスンc

19 金

20 土

21 日 1Dayレッスンd

22 月

23 火 1Dayレッスンd

24 水

25 木

26 金 オーガニック

27 土 オーガニック

28 日

29 月

30 火

31 水

※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。