

2024
8
Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

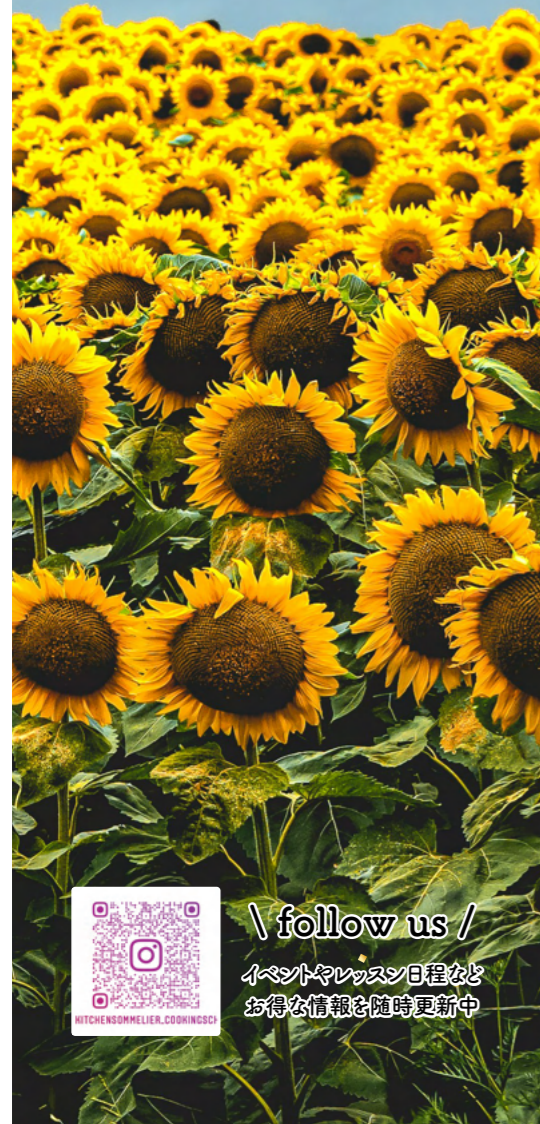
ご予約・お問合せ

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



1Dayレッスンa | おうちでテーマパーク

4 日 11:00~ | 28 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
- ・キャラメルポップコーン

【実習・お持ち帰り】

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



オーガニック | 心にしみる和食御膳

9 日 11:00~ | 10 日 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・鮭の冷汁
- ・夏野菜の生姜浸し
- ・鰯の手開きフライ (1人2尾手開き)
- ・カニの華しゅうまい
- ・とうもろこしバター醤油ごはん
- ・マンゴーレアチーズケーキ

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 | 塩麴を使ったレシピで美腸活

18 日 11:00~ | 20 日 11:00~



講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・サーモンと塩麴バターのオープン焼き
- ・塩麴トマトスープ
- ・タコとアボカドのマリネ
- ・茄子と切干大根のナムル
- ・塩麴きゅうりの混ぜごはん
- ・塩麴オートミールクッキー

※お料理には全て塩麴を使用しています。

【実習・お持ち帰り】

・手作り塩麴

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



フレンチ | 夏野菜とジューシーポークDEサマービストロ

23 日 11:00~ | 24 日 11:00~



講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・エビととうもろこしのフリット
- ・カニとアボカドのベリーヌ
- ・甘長唐辛子とパプリカのグリエ
- ・グラタンフィノア
- ・ポークソテー 粒マスタードソース
- ・レモンバタークッキーサンド

【実習・お持ち帰り】

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



夏のおもてなし

30 日 11:00~



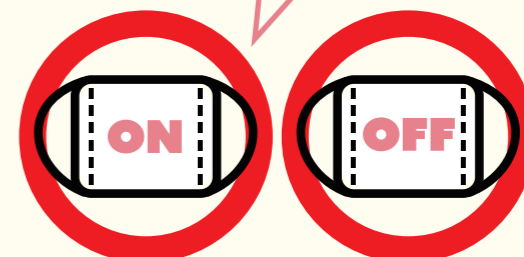
講師
キッチンソムリエ
講師

Menu

- ・コーンビーフ
- ・コッペパン
- ・かぼちゃのクラムチャウダー
- ・ガーデニングサラダ
- ・粗しぼりトマトドレッシング~
- ・ザクザクナッツのブラン・マンジェ

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

キッチンソムリエ内でのマスク着用を
任意(自由)に変更します



Free to wear a face mask

マスクをつけなくても、マスクをしていてもOKです。
長らくのご協力を賜り、誠にありがとうございました。

今後も引き続き、咳エチケットのご協力、大声での
会話はお控えくださいますようお願いいたします。
体調がすぐれない場合は、ご利用をお控えください。

引き続き手袋の着用のご協力をお願い致します。

※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。

August 2024

1 木

2 金

3 土

4 日 1Dayレッスンa

5 月

6 火

7 水

8 木

9 金 オーガニック

10 土 オーガニック

11 日

12 月

13 火

14 水

15 木

16 金

17 土

18 日 1Dayレッスンb

19 月

20 火 1Dayレッスンb

21 水

22 木

23 金 フレンチ

24 土 フレンチ

25 日

26 月

27 火

28 水 1Dayレッスンa

29 木

30 金 夏のおもてなし

31 土