

2024
10
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)



1Dayレッスンa | ちょい飲みレッスン

5 田 11:00~ | 23 四 19:00~



講師
秋山 陽子先生
(キッチンソムリエ講師)

- Menu
- 蕎麦稲荷
 - ミニ漬けマグロのとろろ丼
 - 鯖と大葉の梅春巻き
 - たたききゅうり
 - 明太ポテトサラダ
 - 豆腐の落としあげ
 - トマトのお味噌汁
 - ヨーグルトムース
(レモンのクラッシュゼリー添え)
- 【ドリンク】ビール1杯付き

※アルコールが飲めない方はソフトドリンクをご用意しています。

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a | いつもの素材で感激弁当

6 四 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

- Menu
- 牛肉ごぼうの山椒巻き
 - 新蓮根の酢味噌煮
 - 椎茸つくねの紅葉揚げ
 - お弁当に最適だし巻き卵
 - くるみかぼちゃ餅
 - 紅かぶら
 - 極上ほうじ茶プリン

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 | おうちでテーマパーク

11 四 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】
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



オーガニックb | エビ好き集まれ、エビ祭り

18 四 11:00~ | 19 田 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

- Menu
- エビめし
 - エビカツ
 - エビのピスク
 - ガーリックシュリンプアヒージョ
 - スイートポテトチーズタルト

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c | 塩麴を使ったレシピで美腸活

27 四 11:00~ | 29 四 19:00~



講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

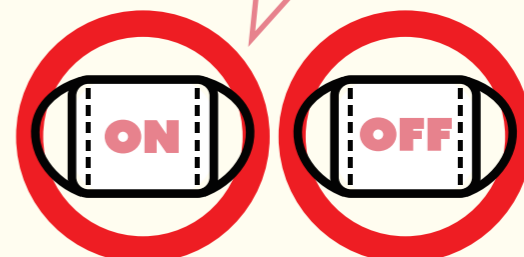
- Menu
- サーモンと塩麴バターのオープン焼き
 - 塩麴トマトスープ
 - タコとアボカドのマリネ
 - 茄子と切干大根のナムル
 - 塩麴きゅうりの混ぜごはん
 - 塩麴オートミルククッキー

※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

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。

October 2024

1 火

2 水

3 木

4 金

5 土 1Dayレッスンa

6 日 オーガニックa

7 月

8 火

9 水

10 木

11 金 1Dayレッスンb

12 土

13 日

14 月

15 火

16 水

17 木

18 金 オーガニックb

19 土 オーガニックb

20 日

21 月

22 火

23 水 1Dayレッスンa

24 木

25 金

26 土

27 日 1Dayレッスンc

28 月

29 火 1Dayレッスンc

30 水

31 木



\ 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