

2024
11
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)



手相占い教室 | すぐに実践に使える手相術を学ぼう

13 日 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

- Menu
軽食が付きます
- ・ハンバーガー
 - ・フライドポテト
 - ・ポットパイ
 - ・シュークリーム
 - ・サツマイモモンブラン

★料理レッスンはございませんので、
ご注意ください。

会 チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 12名



日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか？

16 日 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

- Menu
試食：お味噌汁・肉味噌(野菜など)
※お持ち帰り：お味噌1kg
※容器はご持参下さい。
※食べ頃は6~7ヶ月後です。
- 「ポイント」
大豆の下ごしらえ/お味噌の仕込み方

会 チケットまたは 4,920円(税込) 5,980円(税込) 定員 8名



日本料理 | 鯛をさばく

17 日 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

- Menu
・鯛のカルパッチョ
・鯛豆腐椀
・鯛のあら煮

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 | 手作りきのご麴で美腸活

19 日 19:00~ | **20** 日 11:00~



講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

- Menu
・さつまいもオムレツ
・えびと豆腐の春巻き
・きのこのレモンマリネ
・きのこ味噌汁
・甘酒バナナジュース

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 | おうちで本格中華

22 日 11:00~ | **23** 日 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

- Menu
・鯖と蓮根の油淋ソース
・エビと白菜のクリーム煮
・生サーモンのパリパリサラダ
ゴマ生姜ドレッシング
・もちもち五目ちまき
・果実のレモン甘酒

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

基礎コース
フリーセレクトコース
ご継続割引サービス

5%
off
お徳!
ご継続は早めが
早割

※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。

October 2024

- 1 金
- 2 土
- 3 日
- 4 月
- 5 火
- 6 水
- 7 木
- 8 金
- 9 土
- 10 日
- 11 月
- 12 火
- 13 水 手相占い教室
- 14 木
- 15 金
- 16 土 お味噌手作り教室
- 17 日 日本料理
- 18 月
- 19 火 1Dayレッスン
- 20 水 1Dayレッスン
- 21 木
- 22 金 オーガニック
- 23 土 オーガニック
- 24 日
- 25 月
- 26 火
- 27 水
- 28 木
- 29 金
- 30 土



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