

2025
2
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



日本料理 | 5枚おろし

2回 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Menu

- ・薄造り
- ・蕪蒸し
- ・唐揚げ
- ・ビターガトーショコラ

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名



日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか？

4回 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

※食材の高騰により今年よりお味噌のレッスン料
が上がります。ご了承いただきますよう宜しく
お願い致します。

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 8名
2kg作りた方はプラス¥1500でお持ち帰り頂けます。
2kgご希望の方は、予約後必ずお電話or受付にてお声かけください。



1Dayレッスンa | 中華麺を使ったレシピで美腸活

10回 19:00~



講師
谷口 陽香先生
(キッチンソムリエ講師)

- ・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
 - ・中華麺ドレッシング
 - ・バナナの甘酒アイス
- ※お料理には全て中華麺を使用しています。

【実習・お持ち帰り】
・手作り中華麺

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 | 大人のバレンタイン

13回 11:00~



講師
井手 美加先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・チョコレートタルト
- ・ウービーパイ
- ・リングとイチゴ
のコンフィチュール

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a | リセット美的ごはん

15回 11:00~



講師
小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・おからと米粉と豆乳の
クリスピーピザ
- ・野菜と豚肉の
ビューティーキヌア丼
- ・冬野菜のサラダ
- ・絶好腸さつまいもスープ

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 | 地中海式賢者ごはん vol.2

21回 11:00~ 22回 10:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・サーモンのカルパッチョミルフィーユ
- ・ブリのスイートバルサミコ
- ・雑穀入りミネストローネ
- ・地中海パスタボンゴレ
- ・米粉のパウンドケーキ
イチゴバターソース

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名

February, 2025

1 土

2 日 日本料理

3 月

4 火 お味噌手作り教室

5 水

6 木

7 金

8 土

9 日

10 月 1Dayレッスンa

11 火

12 水

13 木 フレンチ

14 金

15 土 1Dayレッスンb

16 日

17 月

18 火

19 水

20 木

21 金 オーガニック

22 土 オーガニック

23 日

24 月

25 火

26 水

27 木

28 金

※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。