

2025
4
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



特別レッスン | 出汁を知る

3 回 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・鯛のおろし出しあんかけ
- ・あご出汁クリームシチュー
- ・梅流し

出汁について知りましょう。
出汁の飲み比べや使い分けなど
出汁について広く学ぼう。

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名



おもてなし | おもてなし多国籍料理

9 回 11:00~ | 16 回 19:00~



講師
キッチンソムリエ
講師

Menu

- ・カオマンガイ
- ・チャーゾー
- ・ベトナム風揚げ生春巻き
- ・豆花

注意事項
3名以上で開催いたします。
ご理解よろしくお願いたします。

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 | おうちで出来る 季節感あるおもてなし

10 回 11:00~ | 29 回 11:00~



講師
小林 咲子先生
(キッチンソムリエ講師)

Menu

- ・チゲ鍋
- ・チャプチェ
- ・海鮮チヂミ
- ・柚茶パンナコッタ
- ・ふるふる柚茶ゼリーのせ

注意事項
3名以上で開催いたします。
ご理解よろしくお願いたします。

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 | おもたせ春ごはん

13 回 10:00~ | 18 回 11:00~



講師
吉田 より子先生
(料理研究家)

Menu

- ・春のテリーヌ
- ・トンデリング照り焼き
- ・鶏肉のピカタ
- ・鯖のポテトマトパジル
- ・筍とほたるいかのご飯
- ・生八つ橋

チケットまたは 6,800円(税込) 7,800円(税込) 定員 16名



日本料理 | 春の行楽弁当

20 回 11:00~



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Menu

- ・豆ごはん
- ・彩りキッシュ
- ・唐揚げチューリップ
- ・変わり海老フライ
- ・山独活の肉巻き

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

早割

ご受講中のコースのチケットが残り半分になるまでにステップアップコースまたはフリーセレクトコースをご継続されると、追加されるコースの料金が5%OFF!!

Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

April 2025

1 火

2 水

3 木 出汁を知る

4 金

5 土

6 日

7 月

8 火

9 水 おもてなし

10 木 1dayレッスン

11 金

12 土

13 日 オーガニック

14 月

15 火

16 水 おもてなし

17 木

18 金 オーガニック

19 土

20 日 日本料理

21 月

22 火

23 水

24 木

25 金

26 土

27 日

28 月

29 火 1dayレッスン

30 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。