

キッチンダイニング/キッチンスタジオ イベントスケジュール 2016年9月

月	火	水	木	金	土	日
<p>8月29日</p> <p>ツウィリング デモンストレーター</p>  <p>フライパン使い分け講座</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>8月30日</p> <p>店舗休業日</p>	<p>8月31日</p> <p>料理研究家 高橋 善郎</p>  <p>和フレンチと濃醇日本酒の マリアージュ × ル・クルーゼ</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 6,480円</p>	<p>9月1日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>手作りフルーツカクテルで ホームパーティ with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>9月2日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>～Fissler 講座～ ワンポットでつくるバस्ता</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月3日</p> <p>IL FIOR FIORE 主宰 中辻 健太</p>  <p>ワインと共に楽しむ、 南イタリアの郷土料理 with マイクロブレイン</p> <p>11:30～/3:00～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 4,860円</p>	<p>9月4日</p> <p>“不可”シェフ 伊藤 憲二</p>  <p>可不可 × ル・クルーゼ ジャポネスク</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 6,480円</p>
<p>9月5日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>お月見ほっこり甘味 with ストウブ</p> <p>2:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月6日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで美味しい ジャポネスク モダン和食を楽しむ</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月7日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>パルミユダ・ザ・トースターで 楽しむ！ 朝食教室 with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 1,620円</p>	<p>9月8日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>秋の味覚たっぷり！和食教室 with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>9月9日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>～Fissler 講座～ ワンポットでつくるバस्ता</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月10日</p> <p>グリーンスムージーオフィシャル インストラクター 瀧口 久美</p>  <p>腸内美人になる！ 腸を綺麗にして美肌ゲット with バイタミックス</p> <p>11:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>9月11日</p> <p>バイタミックス公認 インストラクター 岩崎 貴子</p>  <p>ドライコンテナSPECIAL シナモンロール！ with バイタミックス</p> <p>1:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>
<p>9月12日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>「ストウブ」を知る</p> <p>12:00～ 約60分 先着6名様 お一人様 1,620円</p>	<p>9月13日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで美味しい ジャポネスク モダン和食を楽しむ</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月14日</p> <p>レストランアシスト シェフ 山本 健一</p>  <p>「アシスト」山本シェフに習う！ 五感で味わうフレンチ with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 7,560円</p>	<p>9月15日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>秋の味覚たっぷり！和食教室 with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>9月16日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>～Fissler 講座～ ペシャメルソースの作り方</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月17日</p> <p>出張料理人/フードクリエイター マカロン由香</p>  <p>出張料理人マカロン由香さんに習う 家庭でできる秋のおもてなし with バイタミックス</p> <p>12:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 7,560円</p>	<p>9月18日</p> <p>タイ料理研究家 フードコーディネーター 両角舞</p>  <p>ストウブで旅する “amazing THAILAND”</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>
<p>9月19日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>アジアのスパイス料理 with ストウブ</p> <p>11:30～/3:00～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月20日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>秋のごちそうレシピをル・クルーゼ 製品を使って、さらに美味しく！</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>9月21日</p> <p>料理研究家 伊藤 晶子</p>  <p>玄米ご飯を美味しく味わう和食 with フィスラー</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>9月22日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>秋を楽しむ！おもてなしメニュー with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>9月23日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>～Fissler 講座～ ペシャメルソースの作り方</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月24日</p> <p>料理研究家 宮澤 奈々</p>  <p>宮澤奈々×新宿高野 コラーゲンシフォン レシピ</p> <p>11:30～/3:30～ 各回約120分 ＜抽選＞各回6名様 お一人様 8,640円</p>	<p>9月25日</p> <p>料理サロン「ホアメーザ」主宰 料理研究家 若林 三弥子</p>  <p>Vitamix Pro750 で作る 本格行業弁当</p> <p>3:00～ 約90分 ＜抽選＞6名様 お一人様 5,400円</p>
<p>9月26日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>秋のおもてなし料理 with ストウブ</p> <p>11:30～/3:00～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月27日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>秋のごちそうレシピをル・クルーゼ 製品を使って、さらに美味しく！</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>9月28日</p> <p>料理研究家・JSA認定ソムリエ 岸 摩弥子</p>  <p>南イタリア 食紀行 ラゴスティーナで作る秋のコース</p> <p>12:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>9月29日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>秋を楽しむ！おもてなしメニュー with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>9月30日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>～Fissler 講座～ 圧力鍋でつくる秋の短時間メニュー</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>		

【9月分のお申込み方法】

- お電話または、店頭へのご来店にてお申込みください。
- お申込み受付：8/19（金）午前11時～
※定員になり次第、募集を終了させていただきます。予めご了承ください。
- 9/24（土）のイベントのご予約は抽選にて行います。
8/25（木）午前11時～午後7時30分 の間に、お電話またはご来店にてお申込みください。
- 9/25（日）のイベントのご予約は抽選にて行います。
8/26（金）午前11時～午後7時30分 の間に、お電話またはご来店にてお申込みください。
- ご予約・お問い合わせ：新宿本店5階＝キッチンダイニング/キッチンスタジオ 直通 03（3225）2641
- イベントの詳細は、インターネット（www.isetan.co.jp/ks-living）上で8/17（水）よりご覧いただけます。