首都圏

シェフに習う

有名店のシェフや料理長に習うコース

月1回（全6回）半年コース

2024年5月開講

初登場

割烹（かっぽう） 山路（やまじ）に習う 四季の和食 銀座

教室 【銀座】第3水曜 午前（5/15開講）
【銀座】第3日曜 午前（5/19開講）

会費 53,460円（税抜48,600円）

1983年岩手県生まれ。銀座「すみのえ」などの経験を経て、32歳の若さで2016年に〈割烹 山路〉をオープン。毎朝、吟味した食材を仕入れ、丁寧な仕事から作りだされる料理は、全国の食通を魅了しています。教室では魚介類を中心に、シンプルに旬の食材を活かした、温かみのある料理を習います。教室で、贅沢な時間を過ごしませんか？

割烹山路
店主
畠山 義春

写真はイメージです

5月	【椀物】さざえ壺焼き　三つ葉 【御飯】筍ご飯　油揚げ　木の芽 【酢物】ホタルイカ　わかめ　酢味噌
6月	【椀物】鮎並（あいなめ）　アスパラガス 【煮物】鰯梅煮　牛蒡　生姜 【小鉢】スナップえんどうとヤングコーン お浸し
7月	【椀物】とうもろこしのすり流し　赤パプリカ 【煮物】冬瓜　海老そぼろあん　生姜 【酢物】じゅん菜　大和芋　わさび すだち酢
8月	【椀物】豚肉と夏野菜のひやむぎ　温泉卵 【焼物】鮎塩焼き　蓼酢 【小鉢】ゴーヤ土佐和え　他
9月	【椀物】あさりみそ汁　三つ葉 【一品】鰹たたき　薬味　他 【煮物】かぼちゃ そぼろ餡かけ
10月	【椀物】芋の子汁　野菜　他 【御飯】栗ご飯 【小鉢】なめ茸おろし

新メニュー

とっておきのスペイン料理 銀座

教室 【銀座】第2水曜 午前（5/8開講）
【銀座】第1土曜 午後（6/1開講）※

会費 49,830円（税抜45,300円）

シンプルな味付けで素材の良さを引き出すスペイン料理は、日本でも大人気。14年間の滞在中にスペイン料理に魅せられ、各地を訪ね歩いて学んだ丸山先生から、スペインの家庭料理や、知ることができない修道院の料理やお菓子をたっぷり教えていただきます。

スペイン家庭料理
研究家
丸山 久美

写真はイメージです

5月	カタルーニャ料理 ● イカと肉団子の煮込み ● パン・コン・トマカ（トマトパン） ● シャト（カタルーニャ風サラダ ロメスコソース）
6月	元祖パエリア ● 白いニンニクのガスパチョ ● バレンシア風パエリア（鶏肉、モロッコいんげん、白インゲン豆） ● サングリアのゼリー
7月	いつもの家庭料理 ● アロス・クバーナ（キューバ風ごはん） ● 鮭のスパイス焼き ● ヨーグルトケーキ
8月	夏のスペイン料理 ● いわしのパエリア ● りんごのガスパチョ ● レモホン（オレンジとタラのサラダ）
9月	地中海地方の料理 ● 米なすの詰め物 ● 木の実のサラダ ● パン・デ・カラトラバ
10月	秋の伝統料理 ● 鶏肉のアヒージョ ● マッシュルームのクリームスープ ● スペイン風ポテトサラダ　● マセドニア

※第1土曜クラスは、5月分は6/1、6月分は6/29に変更になります。

新メニュー

南青山Essence（エッセンス） 癒しの中華 池袋 銀座

教室 【池袋】第3土曜 午後（5/18開講）
【銀座】第4土曜 午後（5/25開講）

会費 49,830円（税抜45,300円）

野菜を育て、薬膳師やソムリエなど数々の食の資格を持つ薮崎シェフならではの、毎日の食事作りに役立つ知恵知識が満載の教室です。身体と心を癒す、こだわりの中華と先生の笑顔もお楽しみに。

南青山Essence
オーナーシェフ
全日本薬膳食医情報協会理事長
薮崎 友宏

写真はイメージです

5月	● 豚肉と豆腐の豆豉蒸し ● イカ、ブロッコリー、キクラゲの干し貝柱炒め
6月	● 冬瓜とトウモロコシの牛ひき肉あんかけ ● 海老と空豆と玉子炒めチリソースがけ
7月	● 山芋、オクラのふわとろ蟹玉 ● 牛肉と茄子の魚香（ユイシャン）炒め
8月	● 豚肉とキュウリの雲白肉（ウンパイロウ） ● 海鮮炒飯
9月	● 鶏肉と蓮根のもち米焼売 ● 牛しゃぶ肉の麻辣涼麺
10月	● 豆乳から作る麻婆豆花 ● 海老とニラの蒸し餃子

新メニュー

パティシエに習う スイーツ 銀座

教室 【銀座】第3水曜 午前・夜(5/15開講)
会費 49,830円(税抜45,300円)

フランスの三つ星店での修業を経て、帰国後は20代の若さで「ヴァローナ」シェフ、「ベージュ東京」製菓副料理長を歴任。「アンビグラム鎌倉」は2016年にオープン。「日本でしか作れないフランス菓子」をモットーとするパティシエの、こだわりの技とセンスをお楽しみください。

アンビグラム鎌倉
オーナーパティシエ
伊沢 和明

過去の実習料理から

5月	●ダックワーズフレーズピスターシュ	7月	●クレームカタラーナ ●キャラメルムース	9月	●ブルーチーズケーキ ●洋梨のコンポート
6月	●抹茶のタルト	8月	●チョコパウンドケーキ ●クレームプラリネ	10月	●リベルテ(ベリーのチョコケーキ)

新メニュー

アルポンテ・原シェフに習う 人気のイタリアン 銀座

教室 【銀座】第1水曜 午前(5/1開講) 【銀座】第1日曜 午前(5/12開講)※
会費 49,830円(税抜45,300円)

豊富な知識と確かな技術を持つ原シェフの手ほどきで、ローマから南イタリアの地方料理を作って味わい、料理にまつわるお話が存分に楽しめる魅惑の6か月。教室ならではのちょっと珍しいパスタや、手作り生麺も!

リストランテ・アルポンテ
オーナーシェフ
原 宏治

過去の実習料理から

5月	ローマ料理 ●イタリア米とツナのサラダ ●ひな鶏のディアヴォラ風 野菜のロースト添え	7月	ナポリ料理 ●カリっとさせたじゃがいもの玉子焼き ●ブッカティーニパスタ フレッシュトマトのソース ●ナポリ風カジキマグロの詰め物焼き	9月	サルディーニャ料理 ●白いんげん豆のサラダ・カラスミ風味 ●アルゲーロ風の魚介のパエリア ●「ピストッカス」サヴォイアルディ
6月	プーリア料理 ●カヴァテッリパスタ モンタラーナ風 ●豚ロースのチーズ巻き・プーリア風 ●ルッコラサラダ	8月	シチリア料理 ●生シラスのフリッテーラ ●ブジアーテパスタ・トラパニ風 ペストソース ●米ナスのポルペットとじゃがいものフリット	10月	南イタリアのスペシャリティ ●タコとじゃがいものブルスケッタ ●大きいシェルパスタにリコッタチーズとトマトを詰めたオーブン焼き ●薄く叩いた豚フィレ肉・ソレント風 ●卵を使わないチョコレートムース

※第1日曜午前クラスの5月分は5/12に変更になります。

復刻メニュー

フランス家庭料理の会 銀座

教室 【銀座】第1水曜 夜(5/1開講) 【銀座】第2水曜 午後(5/15開講)※
会費 53,460円(税抜48,600円) 2017年春～2019年春に開催した内容と同じです。

2012年のオープンより、7年連続でミシュランガイド1つ星を獲得。2024年セレクテッドレストランに選出。定番のフランス料理を家庭でもおいしく、センスよく仕上げるコツを習います。

アムール
エグゼクティブシェフ
後藤 祐輔

写真はイメージです

5月	●魚介とアボカドのトマトファルシー ●豚ロース肉のコルドンブルー ソースブールノワゼット	7月	●とうもろこしの冷製ポタージュ ●そば粉のガレット“コンプレット”	9月	●若鶏のトマト煮込み バスク風 ●かぼちゃのクレームブリュレ
6月	●鶏手羽肉のカスレ ●ココナッツのブランマンジェ マンゴーとパッションフルーツの香り	8月	●なすのクラフティ“パプトン” ●サーモンの低温コンフィ ラヴィコットソース	10月	●栗のポタージュ カリカリベーコンときのこを添えて ●鴨胸肉のローストオレンジ風味 じゃがいものガレット添え

※第1水曜夜クラスの8月分は8/21に変更になります。※第2水曜午後クラスの5月分は5/15、8月分は8/28に変更になります。

新メニュー

後藤紘一良の懐石料理 銀座

教室 【銀座】第1木曜 午後(5/2開講) 【銀座】第3月曜 午後(5/20開講)
会費 53,460円(税抜48,600円)

高級懐石「胡蝶」で長年料理長を務めた後藤先生の、感性が光る料理をご堪能ください。盛付け方や季節感のある食材の扱い方等、家庭でも役立つ懐石料理が習えます。

りゅううんあん
龍雲庵
店主
後藤 紘一良

過去の実習料理から

5月	初夏の正午茶事懐石 【向附】いさきの一塩 細造り 紅たで きゅうり わさび 【煮物椀】結びキスの葛叩き 笹竹の子 【焼物】山女魚の田楽焼き 他	7月	朝粥のもてなし 【向附】あじの塩焼き きゅうりおろし 【小鉢】胡麻豆腐 わさび 【進肴】いかと夏野菜の酢みそがけ 他	9月	秋の松花堂縁高 【口取】木の子のくるみ和え 秋刀魚の幽庵焼き 合鴨ロース 栗丸十 卵黄みそ漬 【炊き合せ】海老のつくね揚げ煮 他
6月	七夕の点心 【口取】青のり入り出し巻き玉子 沢蟹南蛮漬 茄子揚げ煮 かます塩焼き 海老旨煮 オクラ地漬 【御飯】鮎寿司 みょうが寿司 他	8月	盛夏 夕涼みの懐石 【向附】すずきの造り 生野菜 胡麻だれ 【煮物椀】枝豆冷製汁 タピオカ ミニトマト 青柚子 【焼物代り】鮎のしそ巻き天ぷら ししとう 他	10月	炉開きの懐石 【向附】もみじ鯛細造り 数の子和え 【煮物椀】あわ麩 合鴨の丸 ほうれんそう 黄柚子 【焼物】はまちの幽庵焼き 他

※第3月曜午後クラスの7月分は7/22、9月分は9/9に変更になります。

- 5月～10月までの半年コースです(月1回・全6回)。● ベターホームが初めての方は入会金(税込3,300円)がかかります。
- 会費は半年(6回)分です。材料費・テキスト代込。お申込後に一括でお支払いただきます。● 定員32名(最少催行人数10名)。
- 食材の手配等によりメニューは変更する場合がありますのでご了承下さい。

お申し込みはこちらまで
TEL 03-3407-0471 月～金／9:30～17:30
一般財団法人ベターホーム協会
〒150-8363 渋谷区渋谷2-20-12 渋谷日永ビル3・4階

実習時間		
	午前クラス	10:00～12:15
	午後クラス	14:00～16:15
	夜クラス(平日のみ)	18:30～20:45

※終了時間が延びることもあります。ご了承ください。

https://www.betterhome.jp
ベターホーム 検索

コース詳細はWebで!

梅田

シェフに習う

有名店のシェフや
料理長に習うコース

月1回
（全6回）
半年コース

2024年5月開講

新メニュー

懐石料理の会

教室 【梅田】第2木曜 午前（5/9開講）
会費 49,830円（税抜45,300円）

武本先生はその道の第一人者に与えられる「現代の名工」のひとり。2021年4月には黄綬褒章を受章。プロの卓越した技術を間近で楽しみながら学べます。丁寧な下ごしらえで旬の食材をさらにおいしく、食べやすくする方法など、プロならではの秘訣を学びませんか。

文珠荘グループ
総料理長
武本 元秀

※実習内容監修
奥の細道　大田忠道

過去の実習料理から

5月	水無月の懐石 【先付】新じゅんさいと白玉　風味だし 【炊合】賀茂なす煮卸し染め 【油物】鱧アスパラ包み揚げ	7月	葉月の懐石 【先付】タコと糸瓜　香梅酢 【蒸物】イチジクと帆立煎りだし 【飯替】鱧冷そうめん	9月	神無月の懐石 【先付】りんご酢和え 【蒸物】鯛蕪玉締め 【焼物】ぶり幽庵焼き
6月	文月の懐石 【先付】天の川（ところてん） 【炊合】冬瓜と合鴨治部煮 【造里】すずきの洗い	8月	重陽の懐石 【先付】菊花葛水仙 【造里】ひらめ千草和え 【焼物】さわら幽庵焼き	10月	霜月の懐石 【先付】柿白和え 【炊合】さわらすき煮 【油物】吹き寄せ　海老東寺揚げ

新メニュー

杉本節子さんに習う 四季のおばんざい

教室 【梅田】第3金曜 午前（5/17開講）
会費 49,830円（税抜45,300円）

テレビや雑誌などでも活躍中の杉本先生の人気クラス。『おばんざい』とは、京の普段のおかずのこと。京都老舗の調味料や京都特有の食材、旬の食材を取り合わせた彩りと味わいのバリエーション豊かなお献立をご紹介します。切り方、味つけ、盛り付けのポイントやコツを丁寧にご説明します。

料理研究家
杉本 節子

過去の実習料理から

5月	初夏　和のおばんざい ● 独活・えびの黄身酢がけ ● お揚げの鶏ミンチ信田巻き ● 生湯葉と鯛の一番だしのお吸い物 ● そばの貝割れとちりめん山椒のまぜご飯	7月	祇園祭　ハレのお献立 ● なすびとオクラの炊き合わせ ● 黒七味香る焼き鯖すし 甘酢みょうが添え ● 牡丹鱧のお吸い物	9月	初秋　和のおばんざい ● 鱧の子の卵とじ ● 里芋の柚子こしょう風味のごま味噌和え ● 揚げ肉だんごとかぼちゃの炊き合わせ ● 秋の沢煮汁　● 白飯としば漬け
6月	梅雨時　中華風のおばんざい ● セロリと牛蒡のきんぴら ● ゆで鶏のごま山椒醤油かけ ● たけのこと卵白のあっさりとろみスープ ● 卵の黄身の焼き豚チャーハン	8月	盛夏　和のおばんざい ● 夏野菜たっぷり和味ポテトサラダ ● 牛ヒレと万願寺とうがらしのオイスターソース炒め ● 白味噌風味のひんやり山芋のすり流し ● きざみごま香る梅しそご飯	10月	秋　洋のおばんざい ● さつま芋のポタージュスープ ● サーモンとほうれん草のパイ包み焼き クリームソース ● 生ハムとモッツアレラチーズのアンチョビサラダ

● 5月～10月までの半年コースです（月1回・全6回）。● ベターホームが初めての方は入会金（税込3,300円）がかかります。
● 会費は半年（6回）分です。材料費・テキスト代込。お申込後に一括でお支払いただきます。● 定員32名（最少催行人数10名）。● 1クラスのみのため、同コースで振替はできません。
空き席がある場合は、両コース間で同年同月内で振替ができます。ホームページのお客様相談室メールフォームから、またはお電話でお問合せ下さい。
● 食材の手配等によりメニューは変更する場合がありますのでご了承下さい。

お申し込みはこちらまで
TEL 03-3407-0471 月～金／9:30～17:30
一般財団法人ベターホーム協会
〒150-8363 渋谷区渋谷2-20-12 渋谷日永ビル3・4階

実習時間	
午前クラス	10:00～12:15

※終了時間が延びることもあります。ご了承ください。

https://www.betterhome.jp
ベターホーム　検索

コース詳細はWebで！