

新
コース

かっ ぼう やま じ

割烹 山路に習う 四季の和食

銀座

教室 【銀座】第3水曜 午前(11/20開講)
【銀座】第3日曜 午前(11/24開講)

会費 53,460円(税抜48,600円)

複数の和食の名店の経験を経て、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、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、温かみのある家庭料理を習います。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



過去の実習料理から

11月	【焼物】さんま塩焼き 【小鉢】いくら醤油漬け 【椀物】茄子と茗荷のみそ汁	1月	【御飯】開高井(せいごがにの丼) 【煮物】大根と九条ねぎの炊いたん 【揚物】えび芋唐揚げ	3月	【焼物】蛤稲庭うどん 【揚物】山菜の天ぷら 【御飯】豆ご飯	
12月	【椀物】雑煮白みそ仕立て 【煮物】煮しめ 【一品】伊達巻	2月	【椀物】かす汁 【焼物】白子醤油焼き せり 下仁田ねぎ 【御飯】太巻き	4月	【御飯】たい茶漬け 【煮物】新玉ねぎ煮浸し 【椀物】若竹椀	

※第3日曜クラスの11月分は11/24に変更します。

新
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(11/6開講)
【銀座】第2水曜 午後(11/13開講)

会費 53,460円(税抜48,600円)

2012年のオープンより、7年連続でミシュランガイド一星を獲得。2024年セレクトッドレストランに選出。定番のフランス料理をおうちでもおいしく、センスよく仕上げるコツを習います。後藤シェフならではの世界観をお楽しみください。

※第2水曜午後クラスは毎月デモンstrーション動画の撮影・オンライン(ウエビナー)配信が入ります。詳しくはホームページへ



アムール
エグゼクティブシェフ

後藤 祐輔



過去の実習料理から

11月	● 根菜類のエチューベ ● 牛肩ロースのステーキ オニオンソース	1月	● ごぼうのポタージュ ● 真鯛のポワレ かぶのソース	3月	● 帆立貝のソテー 菜の花のソース ● ベリーのクリームディプロマット
12月	● 鶏鳥のローストチキン ● ガトーショコラ・クラシック	2月	● えびとつづ貝のエスカルゴバター風 ● 鴨胸肉のポワレ りんごとジンジャーのソース	4月	● 新玉葱のタルトフランベ ● チキンと新じゃがいもとハーブの軽い煮込み

※第1水曜夜クラスの1月分は1/29に変更します。 ※第2水曜午後クラスの1月分は1/22に変更します。

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(11/6開講)
【銀座】第1日曜 午前(11/3開講)

会費 49,830円(税抜45,300円)

北イタリアの郷土料理は体も心も温まります。手作りニョッキをはじめ、バラエティに富んだパスタに出会えるのもこのコースの魅力です。豊富な知識と確かな技術を持つ原シェフの手ほどきで、イタリア料理を楽しみましょう。



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

11月	リグーリア州料理 ● カネストレッリ(レモンのクッキー) ● オレンジカスタードのフリット ● 鶏肉とじゃがいものペンネパスタトマトソース	1月	ロンバルディア料理 ● 目玉焼きトーストのスープ ● ゴルゴンゾーラチーズのリゾット ● 豚ロースのソテー ビールソース	3月	ヴェネト料理 ● ヴェネチアの居酒屋料理・チケッティ(小皿料理) ● イカ墨を練り込んだパスタ 菜花とシラスのソース ● ホワイトアスパラのパッサーノソース
12月	ピエモンテ料理 ● ズッキーニのカルピオーネ(マリネ) ● リガトーニパスタキノコラグーソース ● パブリカピーマンの詰め物焼き	2月	トレンティーノ・アルトアディジェ料理 ● ほうれん草のカネーデルリ(パンニョッキ) ● リンゴのシュトゥルーデル	4月	イタリアのスペシャリティ ● オレンジと生ハムのサラダ ● 手作りニョッキ フレッシュトマトソース ● 真鯛のレモンソース 茹でたじゃがいも添え

※第1水曜クラスの1月分は1/29に変更します。 ※第1日曜クラスの1月分は1/12に変更します。

新メニュー

南青山Essence エッセンス 癒しの中華 銀座



南青山Essence
オーナーシェフ
藪崎 友宏



写真はイメージです

教室 【銀座】第4土曜 午後(11/23開講) 会費 49,830円(税抜45,300円)

家庭の中華をプロの味にするコツがわかります。全日本薬膳食医情報協会の理事長も務める藪崎シェフならではの、薬膳の知恵知識で健康になるヒントがたっぷり詰まった教室です。薬膳の資料付き!

11月	乾燥対策 ● 棒々鶏 ● 海老のマヨネーズあえ ● 杏仁豆腐	1月	からだポカポカ ● ワンタン ● 麻婆豆腐 ● 春雨サラダ	3月	血液サラサラ ● 春巻 ● 青椒牛肉絲 ● 酸辣湯
12月	胃腸すっきり ● 油淋鶏 ● 炒飯 ● コンスープ	2月	気力アップ ● 海老のチリソース ● 酢豚 ● タビオカココナツ	4月	デトックス ● 蟹玉 ● 回鍋肉 ● セロリサラダ

新メニュー

後藤紘一良の懐石料理 銀座



りゅうあん
龍堂庵
店主
後藤 紘一良



過去の実習料理から

教室 【銀座】第1木曜 午後(11/7開講) 【銀座】第3月曜 午後(11/18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。盛りつけ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。

11月	夜咄の懐石 【向附】風呂吹かぶら、ごまクリーム柚子みそ 【煮物椀】茶碗蒸し 銀あんかけ 【焼物】ひらめのからすみ焼き 他	1月	節分の懐石 【向附】 寒鰯酢じめ 【煮物椀】菜の花すり流し 【焼物】 寒鰯黒酢焼き	3月	観桜の懐石 その1 【向附】 桜鯛昆布じめ 【煮物椀】海老しんじょう 【焼物】 鰯の塩焼き 他
12月	初釜の点心 【口取】サーモン龍飛巻き、紅白なます、海老のゆり根ずし 【煮物椀】白みそ雑煮 【造り】小鯛松皮造り 他	2月	ひなまつりの点心 【向附】さより菜種和え 【口取】海老旨煮、姫さざえめ煮、月冠たまご 【御飯】はまぐりごはん菱形 他	4月	観桜の懐石 その2 【進肴】山菜の胡麻和え 【八寸】稚あゆ天ぶら、空豆蜜煮 【湯付】煎り米湯 他

※第1木曜午後クラスの1月分は1/30に変更します。

パティシエに習うスイーツ 銀座



アンビグラム鎌倉
オーナーパティシエ
伊沢 和明



【12月】ドームショートケーキ

教室 【銀座】第1水曜 午前(11/6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「ヴェアローナ」シェフ、「ページュ東京」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。

11月	● ムースフロマージュ ● 柑橘のジャム	1月	● キャラメルパウンド ● キャラメル生チョコ	3月	● バタークリームケーキ
12月	● ドームショートケーキ	2月	● ボレアル(チョコムースケーキ)	4月	● イチゴのタルト

※1月分は1/29に変更します。

とっておきのスペイン料理 銀座



スペイン家庭料理
研究家
丸山 久美



【12月】クリスマス料理から

教室 【銀座】第1土曜 午後(11/2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伝統的な修道院の料理やお菓子をたっぷり習えます。

11月	修道院の煮込み料理 ● 玉ねぎの詰めもの ● グレープフルーツのサラダ ● カタルーニャ風松の実のコカ	1月	スペインのソウルフード ● ソパ・デ・アホ(ニンニクのスープ) ● 魚介のサラダ ● トルティージャ(スペインオムレツ) ● 洋梨の赤ワイン煮	3月	ムルシア地方のパエリア ● 豚肉と赤パプリカのバリエア ● ビスケット ● カディス風じゃがいものサラダ ● キャラメルクリーム
12月	クリスマス料理 ● いちごのガスパチョ ● サルスエラ(フィヤベース) ● ねぎのマリネ ● くるみのトゥロン ● サンテリア(ノンアルコール)	2月	バルセロナの料理 ● イカ墨のフィデウア・アリオリソース付 ● バルセロナ風コロッケ ● クレマカタラーナ	4月	修道院の料理 ● パタタス・アル・インボルタンシア(大切なじゃがいも) ● フラメンカエッグ ● タルタ・デ・サンティアゴ(アーモンドケーキ)

※1月分は1/18に変更します。

- 11月～翌年4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。お申込後一括でお支払いいただきます。
- 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。

コース詳細は Webで!

<https://www.betterhome.jp>

 ベターホーム 検索

新
メニュー

懐石料理の会

教室 【梅田】第2木曜 午前(11/14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惜しみなく伝授します。



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



過去の实習料理から

11月	師走の懐石 【先付】椎茸と海老のみぞれ酢和え 【向付】鯛炙り黄身おろし巻き 【炊合】甘鯛信州蒸し	1月	如月の懐石 【炊合】聖護院大根風呂炊き 【揚物】海老芋と鯛の揚げ煮 【飯物】湯葉餡かけ御飯	3月	卯月の懐石 【先付】筍木の芽味噌和え 【揚物】長芋とサーモンはざみ揚げ 【飯物】桜海老とうすい豆ごはん
12月	新春の懐石 【祝肴】海老五色白酢和え 【椀物】白味噌雑煮椀 【向付】鯛松皮造り	2月	弥生の懐石 【先付】菜の花辛子酢味噌和え 【造里】鯛アボカドよごし 【蒸物】甘鯛道明寺蒸し	4月	皐月の懐石 【先付】海老ジュレ掛揚げ 【向付】鰹たたき造り 【蒸物】豆乳茶碗蒸し

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(11/15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、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。時短調理の工夫を加え、簡単においしく作れるおばんざいをご紹介します。季節折々の旬を大切に選んだ食材の活かし方、美しい盛り付けのワンポイントなど、教室でしか習えないコツをお楽しみに！



料理研究家
杉本 節子



過去の实習料理から

11月	京の晩秋 ～和の味わい～ ●手づくり海老しんじょのお吸い物 ●鶏もも肉の幽庵照り焼き ●焼きエリンギとほうれん草のむき胡麻ひたし	1月	冬野菜を楽しむ ～時短DE洋風おかず～ ●牛肩ロース肉のグーラッシュ フライド・海老いも添え ●ブロッコリーと帆立の白ワイン・バター蒸し ●酒粕とハーブ風味のフォカッチャ	3月	春の中華おばんざい ●パリッとジューシー揚げないユウリンチー ●京のお豆腐のくずしマーボ ●菜の花とピータン卵の和え物
12月	冬野菜を楽しむ ～大根で作る!ボリュームおかず～ ●大根と豚バラのコウマスープの ミルフィーユ鍋風 ●大根のこんがりキャラメリゼ・ステーキ アンチョビソース ●ゆず風味のすめと大根の浅漬け	2月	冬の和味おばんざい ●ぶりとごぼうの梅煮 ●九条葱まみれの豚コマ竜田揚げ 甘酢がけ ●蕎麦がきの聖護院無みぞれあん	4月	春の洋風おばんざい ●とろっと香ばしアボカドと海老のグリル ●ふわ焼き厚焼き卵とサラミのコンビサンドイッチ ●あざりとベーコンのクラムチャウダー

- 11月～翌年4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いただきます。
- 定員32名(最少催行人数10名)。
- 1クラスのための、同コースで振替はできません。空席がある場合は、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さま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。

コース詳細は
Webで!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

