



2026年秋・冬講座のご案内

- ビギナー向けカジュアルコース
- 研究科コース
- 特別セミナー
- レストランコース
- チーズコース

2026

Autumn - Winter

【ご注意】

2026年7月17日現在の内容となります。
最新の内容はウェブサイトをご参照ください。

開催場所	講座名	曜日曜日 ／時間	担当講師	受講料 (税込)	振替 カテゴリー	日程										ウェブサイト QRコード
						第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回	第7回	第8回	第9回	第10回	
ビギナー向けカジュアルコース																
青山校	Learning Fundamentals of Wine in Tokyo 英語で学ぶワインの基礎 WINE101	火曜日 19:00～21:00	伊田明弘	¥88,000	G	1/19	1/26	2/2	2/9	2/16	2/23	3/2	3/9	3/18	3/23	
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17290														
青山校	たった2時間であなたも日本酒通 ～日本酒入門講座～ (10月クラス)	10/17 (土) 17:00～19:00	野村貴一	¥9,570		10/17										
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17291														
青山校	たった2時間であなたも日本酒通 ～日本酒入門講座～ (2月クラス)	1/16 (土) 17:00～19:00	野村貴一	¥9,570		1/16										
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17291														
青山校	たった2時間日本酒通 Part-2 ～日本酒初級講座～	2/20 (土) 17:00～19:00	野村貴一	¥10,450		2/20										
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17292														
研究科コース																
青山校	千本ノックスタイルの 完全ブラインドテイスティング講座	木曜日 19:00～21:00	吉田さおり	¥82,500	E	10/8	11/5	12/10	1/14	2/11	3/11					
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17293														
青山校	超（マジ）美味しいワインで 真剣（マジ）テイスティングレッスン!!	木曜日 19:00～21:00	吉田さおり	¥108,900	C	10/22	11/19	12/17	1/28	2/25	3/25					
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17294														
青山校	同一品種で地域の個性を ブラインドテイスティング！ ～香りが語る知るべき産地の個性～	土曜日 14:00～16:00	宮本英明	¥39,600	F	10/17	10/31	11/21	12/12							
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17295														
青山校	同一品種で地域の個性を ブラインドテイスティング！ ～香りが語る「テロワール」の個性～	土曜日 14:00～16:00	宮本英明	¥39,600	F	1/16	1/30	2/20	3/13							
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17296														
青山校	ブラインドテイスティングで巡る 世界のワインの今 ～進化するワインたち～	日曜日 15:00～17:00	宮本英明	¥39,600	F	10/18	11/1	11/22	12/13							
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17297														
青山校	ブラインドで巡る、美味しい聖なる国の今 ～進化するワイン大国の深淵を除く～	日曜日 15:00～17:00	宮本英明	¥39,600	F	1/17	1/31	2/21	3/14							
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17298														
青山校	テイスティング・マスタークラス 3回で推論・見立ての技術を極める (木曜日クラス)	木曜日 19:00～21:00	紫貴あき	¥40,150	E	1/21	2/4	2/25								
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17299														
青山校	テイスティング・マスタークラス 3回で推論・見立ての技術を極める (土曜日クラス)	土曜日 14:00～16:00	紫貴あき	¥40,150	E	1/23	2/6	2/27								
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17299														
青山校	大塚美咲のブラインドテイスティング ー The Method ーSeason 1	金曜日 19:00～21:00	大塚美咲	¥77,000	F	10/9	10/23	11/6	11/20	12/4	12/18	1/8				
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17394														
青山校	【受講制限あり・要確認】 イタリアワインテイスティング特化講座 4 イタリア土着品種を比較しながら学ぶ	土曜日 14:00～16:00	吉川麻美	¥92,400	E	10/10	10/31	11/21	12/12	1/23	3/6	3/27				
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17300														
青山校	真実を解き明かす資格活用テイスティング 資格試験のロジックを日常生活で実践する	月曜日 19:00～21:00	伊田明弘	¥48,400	G	1/18	2/1	2/15	3/1	3/15						
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17301														

青山校	ドイツワインケナー・ 上級ケナー試験対策「実践編」 ～難化したデイスティングにフォーカス！～	金曜日 19:00～21:00	宮本英明	¥39,600	F	10/2	10/9	10/16	10/23									
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17302																		
青山校	シェリーを知り尽くす！ シェリー試験対策「実践編」 ～目指せベネンシアアードル・アンバサダー～	月曜日 19:00～21:00	宮本英明	¥39,600	F	1/18	2/1	2/15	3/1									
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17303																		
青山校	ワインとチーズのマリアージュ	金曜日 19:00～21:00	奥山久美子	¥77,000	B	10/2	11/13	12/11	1/22									
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17304																		
青山校	今夜の食卓がもっと楽しくなる ワインペアリング	10/25（日） 16:30～18:30	若山程映	¥13,200		10/25												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17305																		
青山校	続・今夜の食卓がもっと楽しくなる ワインペアリング	11/15（日） 16:30～18:30	若山程映	¥13,200		11/15												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17306																		
青山校	テロワールで深めるワイン実践講座 ～ペアリングと活用術、その先の学びへ～	土曜日 14:00～16:00	伊田明弘	¥99,000	F	10/31	11/14	11/28	12/12	12/26	1/16	1/30	2/13	2/27	3/13			
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17307																		
青山校	嗜好飲料とワインのペアリング講座 珈琲・茶・ワインが響き合う美しき方程式	月曜日 19:00～21:00	伊田明弘	¥29,700	F	10/26	11/16	12/7										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17308																		
青山校	チョコレートとワインのペアリング講座 驚きと発見の美味しい秘密	2/5（金） 19:00～21:00	伊田明弘	¥16,500		2/5												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17309																		
青山校	日本酒×日本の銘チーズ総当たり戦 50を超える組み合わせが体験できるよ	12/22（火） 19:00～21:00	小森真幸	¥13,750		12/22												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17310																		
青山校	フランス料理とワイン ～美食の文化史／前編 ー 美食の誕生とフランス料理の確立 ー	10/7（水） 19:00～21:00	蜂須賀紀子	¥8,800		10/7												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17311																		
青山校	フランス料理とワイン ～美食の文化史／後編 レストランの誕生から現代ガストロノミーへ	1/20（水） 19:00～21:00	蜂須賀紀子	¥8,800		1/20												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17312																		
青山校	品種で読み解く日本ワインのテロワール 6大品種と造り手の哲学	日曜日 12:00～14:00	伊田明弘	¥59,400	F	11/1	12/6	1/10	2/7	3/7	3/28							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17313																		
青山校	日本ワイン世界戦略：飛躍への軌跡 希少性に頼らず品質に挑む生産者を検証する	火曜日 19:00～21:00	伊田明弘	¥27,500	G	11/10	12/8	1/12										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17314																		
青山校	歴史で巡るフランス銘醸地 ～ボルドー Part 1 ーボルドーの成り立ちと発展ー	11/14（土） 17:00～19:00	蜂須賀紀子	¥8,800		11/14												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17315																		
青山校	歴史で巡るフランス銘醸地 ～ボルドー Part 2 ーロースチャイルドとボルドーー	12/12（土） 17:00～19:00	蜂須賀紀子	¥8,800		12/12												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17316																		
青山校	第2弾!!主役は皆様!! フランスワイン（ブルゴーニュ＆ボルドー） vsカリフォルニアワイン ～パリスの審判50周年記念講座～	土曜日 16:00～17:30	吉田さおり& アンディ松原	¥99,000	A	12/12	12/26	1/9										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17317																		
青山校	憧れのブルゴーニュの知識を 全て取得し堪能する講座	金曜日 19:00～21:00	吉田さおり	¥132,000	A	10/23	11/20	12/18	1/29	2/26	3/26							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17318																		

青山校	歴史で巡るフランス銘醸地 ～ブルゴーニュ Part 1 ーブルゴーニュの成り立ちと発展ー	2/13（土） 17:00～19:00	蜂須賀紀子	¥8,800		2/13												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17319																		
青山校	歴史で巡るフランス銘醸地 ～ブルゴーニュ Part 2 ーブルゴーニュ公園とワインー	3/20（土） 17:00～19:00	蜂須賀紀子	¥8,800		3/20												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17320																		
青山校	今更聞けない？ブルゴーニュの話 ブルゴーニュ地方の魅力にハマる一歩	10/18（日） 16:30～18:30	若山程映	¥15,400		10/18												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17321																		
青山校	続・今更聞けない？ブルゴーニュの話 コート・ド・ボヌアの赤をちゃんと飲む	11/3（祝火） 15:00～17:00	若山程映	¥15,400		11/3												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17322																		
青山校	シャルドネとピノ・ノワールを極める ～産地が生み出す味わいの違いを探る～	金曜日 19:00～21:00	山本一人	¥132,000	A	10/9	11/6	12/11	1/15	2/19	3/12							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17323																		
青山校	憧れのシャンパーニュの知識を 全て取得し堪能する講座 ※第6回は18:00～20:00	土曜日 17:00～19:00	吉田さおり	¥108,900	C	10/31	11/28	12/19	1/23	2/20	3/20							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17324																		
青山校	「シャンパーニュを極める」講座 （木曜日クラス）	木曜日 15:00～16:30	吉田さおり	¥132,000	A	10/8	11/5	12/10	1/14	2/25	3/11							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17325																		
青山校	「シャンパーニュを極める」講座 （金曜日クラス）	金曜日 19:00～20:30	吉田さおり	¥132,000	A	10/9	11/6	12/11	1/15	2/12	3/12							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17325																		
青山校	泡の美味しさ、その先へ ～シャンパーニュから広がるエレガンスと構造 ブラインドで知る！スパークリングの多様性	土曜日 14:00～16:00	宮本英明	¥39,600	F	1/23	2/13	3/6										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17326																		
青山校	ゼロから極めるシャンパーニュ 極上18本の泡と出逢う、プレミアムな3日間 （木曜日クラス）	木曜日 19:00～21:00	紫貴あき	¥54,780	C	10/8	11/5	12/10										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17327																		
青山校	ゼロから極めるシャンパーニュ 極上18本の泡と出逢う、プレミアムな3日間 （土曜日クラス）	土曜日 14:00～16:00	紫貴あき	¥54,780	C	10/10	11/7	12/12										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17327																		
青山校	シャンパーニュ メゾン・スタイル -ゴッセとアンリジロー-	12/12（土） 17:00～19:00	メイス謙	¥20,900		12/12												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17328																		
青山校	シャンパーニュ メゾン・スタイル -テタンジェとボランジェ-	10/31（土） 17:00～19:00	メイス謙	¥27,500		10/31												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17329																		
青山校	魅惑の産地ロワール、ジュラ&サヴォア 多彩な風土を味わう フランス冷涼地区の歴史文化と土壤を探る	金曜日 18:30～20:30	内池直人	¥79,200	E	10/16	11/6	12/4	1/22	2/19	3/19							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17330																		
青山校	イタリアの土着品種フルコース ～一歩踏み込んだ土着品種講座～	木曜日 19:00～20:30	市橋孝浩	¥79,200	E	10/15	11/12	12/10	1/14	2/18	3/11							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17331																		
青山校	デロワールとウィンスタイル ■教科書に載らない地区特性を知る ■	水曜日 19:00～20:30	市橋孝浩	¥79,200	E	10/21	11/18	12/16	1/20	2/24	3/17							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17332																		
青山校	新！品種から見るとイタリアワイン入門 飲んで覚えよう！イタリアの代表ワイン	金曜日 19:00～21:00	吉川麻美	¥50,600	E	1/15	2/12	2/26	3/19									
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17333																		

青山校	イタリア20州上陸講座！ 全20州のイタリアワインの魅力に触れる	月曜日 19:00～21:00	吉川麻美	¥63,800	D	12/7	1/18	3/1	3/29									
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17334																		
青山校	州ごとに見るイタリアワイン 第1期 イタリア概要と歴史、北部	月曜日 19:00～21:00	吉川麻美	¥89,760	D	10/5	11/2	11/30	12/21	2/15	3/8							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17335																		
青山校	州ごとに見るイタリアワイン 第3期 中部・南部	月曜日 15:00～17:00	吉川麻美	¥89,760	D	10/19	11/16	12/14	1/18	2/22	3/15							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17336																		
青山校	州ごとに見るイタリアワイン 第4期 全24回かけてイタリアを学ぶ最終期、南部	土曜日 14:00～16:00	吉川麻美	¥89,760	D	10/24	11/14	12/19	1/16	2/13	3/13							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17337																		
青山校	イタリア全DOCG制覇2！！ 品種・州ごとから見る イタリアワイン最終章	水曜日 19:00～21:00	吉川麻美	¥104,720	D	10/14	11/18	12/16	1/13	2/10	3/3	3/24						
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17338																		
青山校	エトナワインの多様性に迫る！ 産地別に見るイタリアワイン	土曜日 14:00～16:00	吉川麻美	¥89,760	D	10/17	11/7	11/28	1/9	2/20	3/20							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17339																		
青山校	フランチャコルタとイタリア、 世界の瓶内二次発酵ワイン 瓶内二次発酵ワインを比較しながら学ぶ	水曜日 19:00～21:00	吉川麻美	¥85,800	D	10/21	11/25	12/23	1/20	2/17	3/10							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17340																		
青山校	新潮流のドイツワインシリーズIX 【ドイツワインマスタートークラスⅡ】 産地別から読み解くドイツワイン	土曜日 17:00～19:00	川島祐子	¥42,900	D	1/9	2/6	3/6										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17341																		
青山校	とことんドイツ！ 「ドイツパン＆チーズ＆ドイツワイン」Ⅱ	10/3（土） 14:00～16:00	川島祐子	¥12,100		10/3												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17342																		
青山校	旅するようにスペインワイン&ポルトガルワイン おさえておきたいイベリア半島のワイン シェリー 泡 デナリフエ島、ピコ島のワイン	土曜日 17:00～19:00	森本知佐子	¥49,500	C	11/7	12/5	1/16										
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17343																		
青山校	スペインバスクのワイン×日本のアルバリーニョ カンタブリア産バスクの高級アンチョビと共に	10/13（火） 19:00～21:00	森本知佐子& 竹内三幸	¥22,000		10/13												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17344																		
青山校	比類なき名酒 木戸泉AFSと熟成シェリーの出会い いずみ市チーズと楽しむ 日本・スペイン名酒ペアリング	11/22（日） 16:00～18:00	森本知佐子& 並里直哉	¥19,250		11/22												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17345																		
青山校	ヨーロッパ6カ国を旅しよう！第1部 クロアチア、スロヴェニア、 スロバキア、チェコ	12/19（土） 13:00～14:30	齋藤奈紀	¥8,800		12/19												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17395																		
青山校	ヨーロッパ6カ国を旅しよう！第2部 ルーマニア・ブルガリア 黒海が育む、古くて新しいワイン産地	12/19（土） 15:00～16:30	齋藤奈紀	¥8,800		12/19												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17396																		
青山校	ヨーロッパ6カ国を旅しよう！第3部 スパークリングワイン編	12/20（日） 13:00～15:00	齋藤奈紀	¥11,000		12/20												
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17397																		
青山校	オレゴン＆ワシントンの 名門ワイナリーを巡る アメリカ北西部ワインの魅力	水曜日 19:00～21:00	アンディ松原	¥74,800	E	10/21	11/18	12/23	1/20	2/17	3/17							
https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17346																		

特別セミナー

青山校	ブルゴーニュの精髓 1 Montrachet 2005	10/3 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥358,600	10/3	10/3												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17347																
青山校	ブルゴーニュの精髓 2 Côte de Nuits 1996	10/17 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥188,100		10/17												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17348																
青山校	ボルドーの精髓 Bordeaux Premier Grand Cru Classé 1989	11/21 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥99,000		11/21												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17349																
青山校	カリフォルニアの精髓 1 ピノ・ノワールのクローン別テイスティング	12/5 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥11,000		12/5												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17350																
青山校	シャンパーニュの精髓 Millésime 2002	12/19 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥105,600		12/19												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17351																
青山校	ブルゴーニュの精髓 3 Clos de la Roche 2005	1/9 (土) 16:00 ～18:00	堀賢一	¥215,600		1/9												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17352																
青山校	カリフォルニアの精髓 2 Cabernet Sauvignon 1985	1/23 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥39,600		1/23												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17353																
青山校	ブルゴーニュの精髓 4 Gevrey-Chambertin 2002	2/6 (土) 16:00 ～18:00	堀賢一	¥91,300		2/6												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17354																
青山校	イタリアの精髓 Barolo & Barbaresco 1990	2/20 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥49,500		2/20												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17355																
青山校	ブルゴーニュの精髓 5 赤6種のブラインド・テイスティング	3/6 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥11,000		3/6												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17356																
青山校	Beyond Maturity Cabernet 1995	3/20 (土) 16:00～18:00	堀賢一	¥33,000		3/20												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17357																
青山校	今、世界が注目する『余市ワイン』の真髄！造り 手が語る、世界品質への挑戦	1/30 (日) 15:00～17:00	竹本聡子& 松村宗雄& 相馬慎悟	¥14,300		1/30												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17358																
青山校	ライブビューイング講座 「World Tasting Championship 2026」 日本からみんなで応援しよう！	10/17 (土) 16:00～21:00	川島祐子	¥16,500		10/17												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17359																
青山校	極上のシャンパーニュの世界	10/17 (土) 15:30～17:00	吉田さおり	¥69,300		10/17												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17361																
青山校	第26回アカデミー・デュ・ヴァン杯 ブラインドテイスティング大会	1/16 (土) 16:00～18:00	吉田さおり	¥8,800		1/16												
		https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17363																

レストランコース																	
レストラン	SUPER GASTRONOMIC RESTAURANT avec Chisa BIZE 「未来へのメッセージ」@	3/10（水） 19:00～22:00	奥山久美子& ピース千砂	¥121,000		3/10											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17364																
レストラン	レストランで習う☆ 今夜作れるイタリアンレシビと ワンランクアップのマリアージュ！@colours	水曜日 12:30～14:30	竹本聡子& 小久保隆彦	¥79,200		10/14	11/11	12/9	1/13	2/10	3/10						
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17365																
レストラン	和食と熟成日本ワインとのペアリング体験 蕎麦・デザートと日本酒のペアリングも @時隠	1/23（土） 18:00～20:30	横山武信	¥27,500		1/23											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17366																
レストラン	中国料理と、熟成日本ワインのペアリング 中華料理とのペアリング講座、復活 @中国飯店（市ヶ谷）	2/27（土） 18:00～20:30	横山武信	¥34,650		2/27											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17367																
レストラン	寿司とシャンパーニュの特別ディナー 泡が引き出す、寿司の新しい魅力 @はしり（下北沢）	11/14（土） 19:00～21:00	メイス謙	¥66,000		11/14											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17368																
レストラン	隅田川のほとりで月夜を楽しむ 鰻とスペインワイン@駒形 前川	10/24（土） 16:00～18:00	森本知佐子	¥35,200		10/24											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17369																
レストラン	「シェリーに挑む日本ワイン」 出汁と美酒が紡ぐ、驚きの和食ペアリング @うどん居酒屋 咲花善伝（市ヶ谷）	10/10（土） 18:00～21:00	森本知佐子& 伊田明弘	¥27,500		10/10											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17370																
チーズコース																	
青山校	C.P.A.チーズ検定取得講座 ～コムラード・オブ・チーズ～	日曜日 13:00～15:00	橋口由美	¥36,300		11/15	11/29	12/13									
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17372																
青山校	王道マリアージュ コンテとモン・ドール	12/15（火） 19:00～21:00	橋口由美	¥10,450		12/15											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17373																
青山校	季節限定モンドールと 熟成違いのコンテを楽しむ ワインと共に	12/17（木） 19:00～21:00	佐久間啓子	¥15,400		12/17											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17374																
青山校	応援しよう、日本のチーズ！ そして日本ワインとの ペアリングを楽しもう！！	11/7（土） 14:00～16:00	佐久間啓子	¥14,300		11/7											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17375																
青山校	信州ワインと信州のチーズ ワインとチーズのペアリングを楽しもう！！	10/8（木） 19:00～21:00	佐久間啓子	¥14,300		10/8											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17376																
青山校	くさ〜いチーズを味わう会？ メインはウォッシュタイプ、青かびチーズ	12/3（木） 19:00～21:00	佐久間啓子	¥14,300		12/3											
	https://www.adv.gr.jp/curricula/detail/17377																