

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
- 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00
- 受講料：1.5ヵ月分(3回分) 19,391円+税=合計21,330円
3ヵ月分(6回分) 36,491円+税=合計40,140円

◆毎月入会可能です

■ 持ち物：エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤
これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！



【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可)
(ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

10月3日

～上品な煮あなごを自分で作れるなんて素敵すぎる～

- ★煮あなご丼(写真①)
- ★無限ナス(写真②)
- ★わかめのかき玉汁



10月17日

～食事会に参りましょう～

- ★ピッツェリア・オルテンシアを予定しております

11月7日

～基本の洋食レシピを再習得～

- ★ヒレカツのトマト薬味ダレ(写真③)
- ★エビのライスグラタン
- ★サツマ芋の餅(実演見学と試食のみ)



12月5日

～冬の好物カキを衛生的に調理します～

- ★カキフライのタルタルソース または カキの土鍋ご飯
- ★脇田シェフ直伝のセビーチェ(写真⑥)
(ペルーの名物料理 魚介のマリネ)
- ★具だくさんの汁物

12月19日

～お節料理かクリスマス料理を予定しております～

- ★ニューヨークチーズケーキも
久しぶりに焼きましょう(写真⑦)

11月21日

～炊飯器で炊く中華ちまきは 手土産にもなります～

- ★エビ入り中華ちまき(写真④)
- ★チキン南蛮(写真⑤) ★お楽しみの一品



※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください
TEL : 052-253-6340/6344

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン(栄中日文化センター提携)
〒461-0005
名古屋市東区東桜1-3-22 ヴィアーレ・アルベルゴ10F
(受付時間・9:00～18:00 ※但し日曜日を除く)
TEL/FAX : 052-253-6340/6344
E-Mail : intertiara-salon@outlook.jp
URL : http://www.intertiara.com

