木曜日クラス

月 00 1 2 1 4 10 月~12 月

▶毎月入会可能です

- 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
- 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

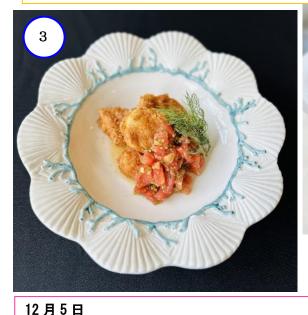
- ~上品な煮あなごを自分で作れるなんて素敵すぎる~
- ★煮あなご丼(写真①)
- ★無限ナス(写真②)
- ★わかめのかき玉汁

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)



~冬の大好物カキを衛生的に調理します~

★脇田シェフ直伝のセビーチェ(写真⑥)





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





【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

★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)

★カキフライのタルタルソース または カキの土鍋ご飯

(ペルーの名物料理 魚介のマリネ)

- ※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

