

木曜日クラス

金曜日クラス

毎月入会可能です

# 季節料理と保存食

- 講師：郷土料理研究家 伊藤華づ枝
- 開講日：第4木曜日 13:15~15:30 } 同じ内容です  
第4金曜日 13:00~15:15
- 受講料：3ヵ月分(3回分) 20,673円+税=合計 22,740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  
旬の食材を使用した、季節料理や保存食を実習します

〈講座担当〉 伊藤華づ枝

- ・料理研究家
- ・管理栄養士
- ・フードコーディネーター
- ・テーブルコーディネーター



## 【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24日(木)・25日(金)

~エスニックカレーで爽やかに過ごす

・・自慢の味です~

- \*グリーンカレー(写真①)
- \*うずら卵のスコッチエッグ(写真②)
- \*カフェオレプリン(写真③)



11月22日(木)・28日(金)

~秋を楽しむ旬料理~

- \*本格蒸し赤飯(写真④)
- \*鶏もも肉のトンテキ風
- \*おいしい♡里芋とイカの煮物(写真⑤)

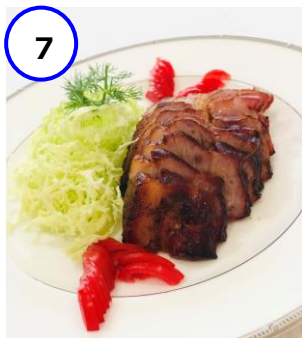


12月26日(木)

※金曜日クラスと合同で行いたいと思います

~温かい“ちまき”を自分で作れるって!~

- \*エビ入り中華おこわ(写真⑥)
- \*本格焼豚(実演見学と試食のみ・写真⑦)
- ※希望者は1人1本(2,000円前後)持ち帰り有り
- \*お節に向くおかずあれこれ
- \*ニューヨークチーズケーキ



※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

※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

## 【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

