

火曜日クラス

マダムのササツともてなし料理

2024年10月～2024年12月

- * 講師：伊藤華づ枝 * 開講日：第2火曜日 13：15～15：30
- * 受講料：3ヵ月分：20,236円+税=22,260円（食事会の折の交通費は個人精算）
※6ヵ月分でお支払いいただくと割引となります
6ヵ月分：38,182円+税=42,000円（食事会の折の交通費は個人精算）
- * 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
調理の基本を習得し、華やかな盛り付けを学んでおしゃれなおもてなしをめざすあなたに、おすすめです

【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)

* 講師 伊藤華づ枝

- ・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・「3ヵ月で子供の心がやさしく・賢くなるすごい食育」主宰
- ・子供のやさしい心と賢さを育む食育スペシャリスト
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー
- ・だしの探求家・豆腐マイスター



10月8日 ～ほかほかと温かい料理を作りましょう～

- * エビ入り中華ちまきご飯(写真①) * 牛肉の紙包み焼き
- * 白身魚の甘酢あん(写真②)



11月12日～おしゃれな洋風料理でテーブルセッティング～

- * ケジャリー・インド料理に由来するイギリスの伝統的な米料理です(写真③)
- * ごぼうとじゃがいものフレンチサラダ(写真④)
- * カニと野菜のテリーヌ(写真⑤)



※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



※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

12月10日 ～伊万里焼きの器に盛る手作りのおせち料理～

