

- * 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ん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
 子どものやさしい心を育む食育マスター
 ・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
 ・「やさしい子どもが育つ食卓」主宰
 ・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



7月9日 ～夏は麺が旨い♡～

- * ジャー جان麺 (写真①)、ツナとトマトのぶっかけ麺 (写真②)、冷やし中華 いずれかで
- * 手作りごま豆腐 (写真③) * ゴーヤーの佃煮 (写真④)
- * カッサータ (実演見学と試食)



7月30日 (8月13日がお盆のため7月に繰り上がります)

・・・お食事会に出かけるのも良いですね

～夏は爽やか風味の、夏バテしない料理を作ってほしいから～

- * ナシゴレン (写真⑤)
- * 焼きホタテと揚げさつま芋のサラダ
- * 長いも明太子
- * カフェオレプリン (写真⑥)



※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

9月10日 ～おしゃんな洋風料理でテーブルセッティング～

- * カニと野菜のテリーヌ (写真⑦)
- * 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⑧)
- * ごぼうとじゃがいものフレンチサラダ

