

～男性も受講可～ 食事会付き ◆毎月入会可能です



担当講師・伊藤華づ枝

おしゃれマダムの代表・料理研究家 伊藤華づ枝から、おもてなし料理を学びませんか？
料理実習だけでなく、6か月に1度素敵なレストランでの食事会が付き、食のマナーについても学べます

<講師>料理研究家・管理栄養士 テーブルコーディネーター 伊藤華づ枝
<開講日> 第4月曜日・午前クラス 10:00～12:15 3カ月分 20,236円＋税＝22,260円
午後クラス 13:15～15:30 ※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・お持ち帰りの密閉容器や保冷剤

【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)

1月27日

～人々の心を惹きつける味に迫ります～

- * カレーうどん (写真①)
- * オレガノ風味のサーモンムニエル・とろけるチーズのせ (写真②)
- * 小皿料理あれこれ・・・カニクリームコロッケ・半熟卵に黒酢の薬味ダレなど



2月24日(月・祝)または2月17日(月)

～おしゃれな洋風料理を学びます～

- * アクアパッツア (写真③) か ポルペッティーノ
- * 手作りチキンナゲット (写真④)
- * 体にやさしい野菜料理



3月3日・食事会に参りましょう

※食のスペシャリストクラスと合同です

佛跳湯スープと中国料理フルコースを味わう中国料理レストラン「わらじん」

佛跳湯とは、なまこやフカヒレなどを入れた豪華な中国薬膳スープです。あまりに素晴らしい香りに惹かれて、お坊さまでも垣根を飛び越えてそのスープを食べたくなると言われる幻の1品です・・・そのスープと共に中国料理を楽しむコースです

※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

