

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3金曜日 13:15~15:30 } 同じ内容です
第4木曜日 13:15~15:30
- 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)

1月17日(金)・23日(木)

~人々の心を惹きつける味に迫ります~

- *おかずみそ(写真①)と甘酒
- *カレーうどん(写真②)
- *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③)
- *お楽しみの1品



2月21日(金)・27日(木)

~赤みそを作ります~

- *手作りみそ(写真④)
- *ポルペッティーノのパスタ(写真⑤)
- *手作りチキンナゲット(写真⑥)
- *お楽しみの1品



3月21日(金)・27日(木)

~コクのあるとてもおいしい

ミートグラタンを作ります~

- *季節の保存食を作ります
- *ムサカ(写真⑦)
- *スペルト小麦と湯引きマグロのサラダ(写真⑧)
- *デザート1品



※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

