

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
 - 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00
 - 受講料：3ヵ月分(月1回受講) 19,391円+税=合計21,330円
3ヵ月分(月2回受講) 36,491円+税=合計40,140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
- これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！

◆毎月入会可能です



【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)

4月3日

～おいしい味を出すためになすべきこと～

- ・豚肉とたっぷり野菜のピラフ(写真①)
- ・ふきと牛肉のサラダ
- ・お楽しみの1品



4月17日

～季節食材を天ぷらにするコツ～

- ・エビと山菜の天ぷら(写真②)
- ・カツオのユッケ(写真③)
- ・手作りアイスクリーム



5月15日

～すし飯と巻き寿司の具材を学ぶ～

- ・牛肉そぼろ入りの巻き寿司(写真④)
- ・すりおろしにんじんの
ホームメイドドーナツ(写真⑤)
- ・お楽しみの1品

5月29日

※5月1日はゴールデンウィーク中のため
5週目に繰り下がります
～お食事会かサロン内での居酒屋パーティー～
お食事会に出かけるか、サロン内
居酒屋パーティーをしましょう



6月5日

～基本の中国料理を習得する～

- ・ささ身とみょうがの梅春巻き(写真⑥)
- ・牛肉とトマトの中華炒め(写真⑦)
- ・お楽しみの1品

6月19日

～スパイスの妙味に触れる～

- ・ひよこ豆とチキンのインドカレー
- ・トマトとアボカドのクリーミーサラダ(写真⑧)
- ・冷たいデザート



※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1
(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

