

木曜日クラス

金曜日クラス

毎月入会可能です

2025年4月～2025年6月

# 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
- ・フードデザイナー
- ・テーブルデザイナー



【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)

4月18日(金)・24日(木)

～新玉ねぎをおいしく食べましょう～

- \* 中華おこげの八宝あんかけ(写真①)
- \* 魚のいぶし揚げ煮(写真②)
- \* 新玉ねぎの赤色マリネ(写真③)
- \* お楽しみの1品



5月16日(金)・22日(木)

～冷たいアイスクリームの季節です～

- \* ポークとたっぷり野菜のピラフ(写真④)
- \* スペインオムレツ(写真⑤)
- \* グレープフルーツとアボカド・トマトの  
クリーミーサラダ(写真⑥)
- \* キウイのクリームチーズアイス
- \* いちごのアイスクリーム



6月20日(金)・26日(木)

～梅干しは手作りに限ります

(梅干し・ゆかり粉・梅酢)～

- \* ささ身とみょうがの梅じそ春巻き(写真⑦)
- \* 牛肉そぼろ入り巻き寿司(写真⑧)
- \* ごぼうの肉みそ巻き



※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

