

- * 講師：伊藤華づ枝 * 開講日：第 2 火曜日 13：15～15：30
 * 受講料：3 ヶ月分：20,236 円+税=22,260 円（食事会の折の交通費は個人精算）
 ※6 ヶ月分でお支払いいただくと割引となります
 6 ヶ月分：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

- ・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
- ・料理の技と知識で心を動かす”20 万人の食の教育者”
- ・「3 ヶ月で子供の心がやさしく・賢くなるすごい食育」主宰
- ・子供のやさしい心と賢さを育む食育スペシャリスト
- ・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・おこめマイスター

4 月 8 日～おいしい巻きずしを作しましょう～

- * 牛肉そぼろ入りの巻き寿司 (写真①)
- * かつおの香味サラダ (写真②)
- * お楽しみの 1 品

1



2



※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

5 月 13 日～洋風料理を学びます～

- * チキンナゲット (写真③)
- * ポルペッティーのパスタ または アクアパッツァ
- * アボカドとグレープフルーツ・トマトの
クリーミーサラダ (写真④)

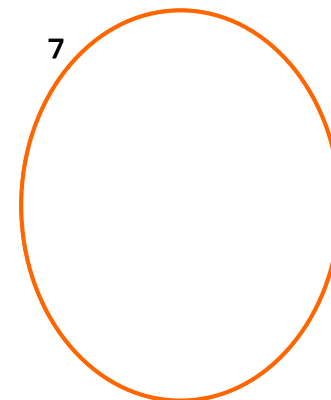


6 月 10 日～ネパールギョーザは絶品です～

- * ネパールギョーザ・モモ
- ～スパイシーなトマトダレで～ (写真⑤)
- * ささ身とみょうがの春巻き (写真⑥)
- * お楽しみ 1 品
- * すりおろしにんじん入りの
ドーナツ・実演と試食のみ (写真⑦)



7



※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