

宮本和秀の もてなしクッキング



【講師】 CBCテレビ 3分クッキングレギュラー講師 宮本 和秀
【開講日】 第4土曜日 午前の部 10:00~12:00
午後の部 13:15~15:15
【受講料】 20,673 円+税=合計 22,740 円

※参考写真

テレビでおなじみの講師が、バラエティ豊かなレシピとデザートを取り混ぜて実習します。皆様のご参加をお待ちいたしております

毎月入会可

〔2024年10月~2025年3月 カリキュラム〕

	献立
10月26日	スパゲティボロネーゼ 大根と鶏ささみのサラダ サクサククッキー
11月30日 <u>※23日は祝日のため</u> <u>5週目に繰り下がります</u>	中華飯 れんこんとツナのあえサラダ ふわとろ卵スープ
12月21日 <u>※28日は年末のため</u> <u>3週目に繰り上がります</u>	鶏肉のレンジ蒸し 餅の薬味おろしかけ 春菊のクリームチーズあえ
1月25日	ポークソテーポテトグラタン添え カリフラワーのポタージュ フリルレタスとモッツァレラサラダ
2月22日	薄切り肉の回鍋肉 大根と春雨のごま酢あえ えびの中華フライ
3月22日	鯛とあさりのアクアパッツァ スモークサーモンとトマトのサラダ 長芋の香味揚げ

※献立の内容は、材料の仕入れ状況によって変更になる場合もございます

【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>