

プロから学ぶ日本料理の極意

～旬の食材を調理する～



※ イメージ写真



毎月入会可能

- ◎講師 愛知県日本調理技能士会理事 近澤 昇
- ◎開講日 第4水曜日 13:15～15:30
- ◎受講料 3ヵ月分 21,573円+税=23,730円



新鮮な旬の食材と磨かれた調理技術を用い、「もてなしの心」をもって供する会席料理は、世界に誇る日本の素晴らしい食文化です。
名料亭で修行を重ねた講師が、旬の食材を使った会席料理を指導します。

2024年 10月～12月 予定献立

開講日	献立	
10月23日	紅葉狩り	先附 御椀 揚物 食事 紅葉和え 茸 くらげ 焼紅葉鯛 蕪 一本占地 鱒竜田揚げ 青唐 締め鯖 バッテラ
11月27日	源氏物語	小吸物 造り 焼物 食事 茸 ばちこ 鯛昆布締め 塩昆布 鴨蕪照焼 赤米御飯
12月18日 ※第3週目に 繰り上がります	お正月料理	口取り 御椀 焼物 食事 カニとセリの浸し 紅白なます 京風雑煮 鯛松の実焼 手毬寿司

【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