

# 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 7月～9月 予定献立

開講日	献立		
7月24日	土用丑の頃の会席	先附 煮物 焼物 食事	蛸と胡瓜茗荷の酢の物 夏野菜スープゼリー寄せ 小芋 南瓜 人参 蓮根 枝豆 鰻巻き玉子 鰻井
8月28日	葉月の茶懐石	汁 向付け 飯 焼き物 炊き合わせ	赤出汁 焼き茄子 蓴菜 辛子 真鰯湯洗い 花穂 青芽 梅肉醤油 白飯 伊佐木柚庵焼 冬瓜鶏吉野煮
9月25日	徳川宝善亭秋の茶会点心	向付け 椀替り 大徳寺縁高	鯛とろろ昆布和え 土瓶蒸し 松茸 海老真薯 銀杏 三つ葉 酢だち わらさ塩麴焼 半熟卵 車海老 胡瓜 鴨丸 きぬかつぎ茗荷 俵御飯 奈良漬け

### 【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