

# 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	<p>先附煮物 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</p> <p>焼物 鰻巻き玉子</p> <p>食事 鰻井</p>
8月28日	葉月の茶懐石	<p>汁 赤出汁 焼き茄子 蓴菜 辛子</p> <p>向付け 真鰯湯洗い 花穂 青芽 梅肉醤油</p> <p>飯 白飯</p> <p>焼き物 伊佐木柚庵焼</p> <p>炊き合わせ 冬瓜鶏吉野煮</p>
9月25日	徳川宝善亭秋の茶会点心	<p>向付け 鯛とろろ昆布和え</p> <p>椀替り 土瓶蒸し 松茸 海老真薯 銀杏 三つ葉 酢だち</p> <p>大徳寺縁高 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</p>

### 【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>