

# 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。

2025年 1月～3月 予定献立

開講日		献立	
1月22日	立春大吉	御椀 造り 焼物 食事	升大根 宝盛 海老 一寸豆 姫くわい 椎茸 鯛 柚子 鮪烏賊梅花造り 蟹鯉巻青豆かけ 恵方巻
2月26日	徳川宝善亭 雛御膳	先附 造り 蒸し物 油物	ちーず豆腐 トマト 間八柚子胡椒和え 鱒難波蒸し 姫天子唐揚げ旨酢かけ
3月26日	花見弁当	焼物 煮物 揚げ物 飯	鱒塩麴玉子のせ焼 葉牛蒡 筍 桜麩 鯛の子 豚肉難波巻 磯辺揚げ いなり寿司

### 【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