

# 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 4月～6月 予定献立

開講日	献立	
4月23日	花衣	先附 造り 焼物 揚げ物  根三つ葉胡麻和え えび 桜鯛皮霜造り 鱈桜葉焼 桜餡かけ 桜えび搔き揚げ
5月28日	茶摘み	先附 造り 焼物 煮物  筍 うど ホタルイカ 抹茶和え 鱈抹茶洗い 油目抹茶味噌焼 鯛抹茶煮
6月25日	ぼうしゅ 芒種	御椀 煮物 揚物 食事  清汁 鯛道明寺蒸し 帆立貝 しゃぶ餅 東寺包み蒸し ヤングコーン 海老美人粉揚げ 焼おにぎり胡麻味噌

### 【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