土曜日クラス

おいしいレシピ12ヵ月

2023年10月～12月

講師：伊藤華づ枝

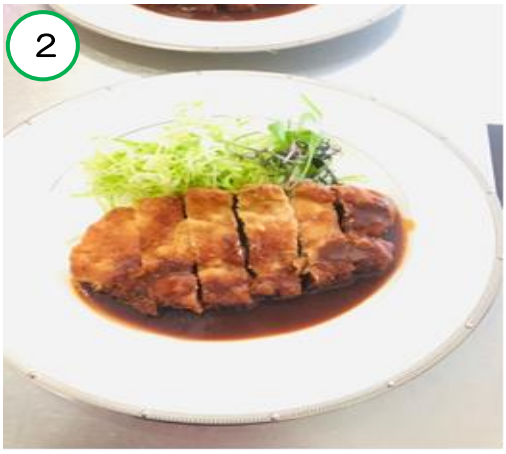
＜講　師＞料理研究家・管理栄養士　伊藤華づ枝　◆毎月入会可能です
＜開講日＞第1土曜日 10：00～12：00
＜受講料＞3ヵ月分(3回分) 18,819円+税=合計20,700円
＜持ち物＞エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

【振替受講可能】　欠席される場合は、他のクラスに**追加金なし**で振替受講が可能です(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可) (ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

※献立内容や日程は変更する場合があります※料理写真はイメージです

10月7日
～基本の出汁を再復習しましょう♡～
＊牛スジ出汁おでん(関東煮) (写真①)
＊みそカツにフレッシュ野菜添え(写真②)
＊ひじきの煮物・生徒さんからの希望です
＊お楽しみのデザート

11月4日
～ハヤシライスは手作りが一番です！～
＊きのこたっぷりのハヤシライス(写真③)
＊鶏肝のしょうが煮サラダ(写真④)
＊お楽しみの1品
＊クレマ・カタラーナ(クレーム・ブリュレ)(写真⑤)



12月2日
～お節料理を作って詰め合わせてみましょう～
＊和洋風のお節料理を作って紙箱に詰めてみましょう(写真⑥)
＊家庭の定番　お雑煮を作ります(写真⑦)
＊お楽しみの1品

【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

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで直接又はお電話にてご連絡ください
TEL：052-253-6340/6344