

■ 講 師:料理研究家・伊藤華づ枝

■ 開講日:第1・3木曜・10:00~12:00

◆毎月入会可能です

■ 受講料:1.5ヵ月分(3回分) 18,491円+税=合計20,340円

3ヵ月分(6回分) 35,291円+税=合計38,820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

これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です

半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし!

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)

10月5日 ~基本の丼ものを再復習します~

- ★親子丼(写真①)
- ★魚の包み焼き(写真②)又はきんぴらごぼう
- ★おかず豆

10月19日 ~基本のバスタソースを学びます~

- ★ミートソースパスタ (写真③)
- ★鶏肝のしょうが煮サラダ(写真④
- ★デザート・クレマカタラーナの予定









11月2日

~基本の中華を再復習~

- ★エビチリ(写真⑤)
- ★かに玉丼(写真⑥)
- **★野菜料理・未定**

11月16日

~日本料理でおもてなし~

- ★前菜盛り合わせ(写真⑦)
- **★きのこご飯 (写真®)**
- 又は太ネギと舞茸のつけ麺
- ★おいしいお菜を数品

12月7日

~冬においしい料理を学びます~

★みそカツ・オリジナルソース(写真⑨)

★小松菜のごまみそ和え(写真⑩) 又はひじきの煮物 ★スイートポテト









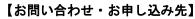






- ★季節の鍋物 (写真⑪)
- ★鍋のお供の小鉢
- ★お楽しみの1品

※献立内容や日程は変更する場合があります



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



※料理写真はイメージです

※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

