

おしゃれマダムの代表・料理研究家 伊藤華づ枝から、おもてなし料理を学びませんか？料理実習だけでなく、6カ月に1度素敵なレストランでの食事会が付き、食のマナーについても学べます

<講師>料理研究家・管理栄養士 テーブルコーディネーター 伊藤華づ枝

<開講日>

第4月曜日・午前クラス 10:00～12:15
午後クラス 13:15～15:30

<受講料>

3ヵ月分 19,337円＋税＝21,270円

※6ヵ月分でお支払いいただくと1,860円割引となります

(6ヵ月分 36,982円＋税＝40,680円) (食事会の折の交通費は個人精算)

<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

担当講師・伊藤華づ枝

【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)

10月23日 ～日本料理でおもてなし～

前菜や季節料理・旬のご飯ものを取り合わせて実習し、美しく盛り付けるコツを習得します

- * 前菜盛り合わせ(写真①)
- * 松茸ご飯(写真②) か太ネギと舞茸のつけ麺
- * おいしいお菜を数品



11月20日(第3週目に繰り上がります)

～旬の食材を存分に楽しむイタリア料理～

- * アンティパストの盛り合わせ(写真③)
 - * ポルチーニとパルミッジャノのリゾット
 - * リコッタチーズと松の実のタルト(写真④)
- ※午前と午後で合同のパーティースタイルにするか、皆さまにご相談させていただきます



12月25日または12月18日(受講生さんの希望によっては第3週目に変更可能です。ご相談させていただきます)

～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⑤)
- * 家庭の定番 お雑煮を作ります



※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

※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

【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

