

- * 講師：伊藤華づ枝 * 開講日：第2火曜日 13:15～15:30
- * 受講料：3ヵ月分：19,337円+税=21,270円（食事会の折の交通費は個人精算）
※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

調理の基本を習得し、華やかな盛り付けを学んでおしゃれなおもてなしをめざすあなたに、おすすめです

【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）

〈講座担当〉 伊藤華づ枝

- ・料理研究家
- ・フードコーディネーター
- ・テーブルコーディネーター



10月10日 ～旬を楽しむイタリア料理～

- * アンティパスト（前菜）盛り合わせの中から数点を実習します（写真①）
- * フレッシュポルチーニのバスタカリゾット（写真②）* 季節のドルチェ（写真③）



11月14日 ～日本料理でおもてなし～

- * 和風前菜の盛り合わせ（写真④）* 太ネギと舞茸のつけ麺（写真⑤）
- * おいしいお菜を数点



※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



※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

12月12日 ～冬に美味しい料理を学びます～

- * みそカツ・オリジナルソース（写真⑥）
- * スイートポテト（写真⑦）
- * お楽しみの1品

