

土曜日クラス



「たった 3 回で基本をマスター!今日からお料理上手!!」

これから料理を始めたい女性 仕事をリタイアされて料理を始めたい中高年男性
料理を復習して更にレベルアップしたいミセスの方々
(男女を問わず 20 代~70 代の方々が多く受講されています)

《開講日》第 1 週土曜日 13:15~15:15 《講師》伊藤華づ枝 & 専任スタッフ
《受講料》3 カ月分(3 回分)19,500 円+税=合計 21,450 円
継続受講された場合: 3 カ月分(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)

2024 年 1 月~3 月

★新規受講生さまへの特典★
伊藤華づ枝著
「家庭の幸せレシピ」本
をプレゼント♪



1 月 6 日

~中国高官の家庭に入って習った
優しい味の「水ギョーザ」~

- * 皮から作るモチモチ水ギョーザ・レンコンギョーザと
セロリギョーザ・ラー油も手作り (写真①)
- * 白身魚の五目蒸し
- * 中華おこわ
- * お楽しみのデザート



2



2 月 3 日

~厳寒の季節だから熱々の心を込めて~

- * たっぷりボルシチ(写真②)
- * ピロシキは本当においしい(写真③)
- * プレゼント用クッキーボックス



※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

※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

3 月 2 日

~春を告げる洋風テーブル~

- * イギリスの炊き込みご飯・ケジャリー(写真④)
- * ローストきのことバリバリごぼうのサラダ(写真⑤)
- * ホタテのバジルソース(写真⑥) * ひとくちデザート

4



5



6



【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

