土曜日クラス

みんな笑顔のおいしいレシピ

2024年4月～6月

＜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　午前クラス 10：00～12：00／午後クラス 13:15～15：15
＜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)

講師：伊藤華づ枝

４月６日
～ハーブを楽しむレシピ～
＊魚のムニエル　ケッパーとハーブのソース(写真①)
＊野菜とチキンのスパイシーシチュー(写真②)
＊手作りスコーンとクリームティ(写真③)

６月１日（５月４日はゴールデンウイークのためお休みです）
～サマーパーティーが開けるレシピ～
＊季節感あふれるパスタ
＊ミニスコッチエッグ
＊ハーブチキンとアボカドのグリーンサラダ(写真④)

６月２９日（５月分）
～夏は中華で元気よく乗り切ろう～
＊上海焼きそば（写真⑤）
＊蒸し鶏と梅じその春巻き(写真⑥)
＊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

※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