

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
- 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00
- 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

◆毎月入会可能です



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！

**【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)

4月4日

～今一度しっかりと基本に立ち返る～

★基本のかやくご飯(写真①)

これさえあればおかずに困らないご飯ものです

★さばを卸して・しょうがしょうゆ焼き(写真②)

魚を2枚におろしてみましょう

★長いも明太子またはお楽しみの1品

4月18日

～孫ちゃんや家族のために作りたいメニュー～

★ミニスコッチエッグ(写真④)

★ハーブチキンとアボカドのグリーンサラダ(写真③)

★お楽しみの1品



5月30日

～新中日ビル24階中国料理レストラン

「春秋」にお食事に行きましょう。

申し訳ございませんが、追加金が必要です～



6月20日

★上海焼きそば

★牛肉の甘みそ炒め・ちしゃ葉巻き

★マーラーカオ

(中国の黒糖蒸しパン)(写真⑥)

6月6日

★季節のパスタ サンドウィッチ

★蒸しホタテと揚げ芋のサラダ

★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

※料理写真はイメージです

【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



※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