火曜日クラス

マダムのササッともてなし料理

2024年4月～2024年6月

＊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)

＊講師　伊藤華づ枝
子どものやさしい心を育む食育マスター
・株式会社ハンナプロジェクト　代表取締役
・インターティアラ・お料理サロン校長
・「やさしい子どもが育つ食卓」主宰
・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
・テーブルコーディネーター・調理師
・フードコーディネーター
・スイーツスペシャリスト
・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
・中国茶アドバイザー
・だしの探求家・豆腐マイスター

4月9日　～ホームパーティメニューです～

＊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スシチュー（写真②）　または
カヴァルマ（ポーク野菜のトマト煮込み）＊手作りスコーンとクリームティ（写真③）

5月14日
～くつろぎを得られる家庭の料理こそが最高です～

＊カツオの手こね寿司（写真④）
＊春キャベツとちくわのクルミみそ和え（写真⑤）
＊お楽しみの1品

6月11日　～どの料理も自慢の1品となります～

＊ミニスコッチエッグ（写真⑥）
＊ハーブチキンとアボカドのグリーンサラダ（写真⑦）
＊お楽しみの1品

※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