

木曜日クラス

男のエプロン1年生

2025年10月～12月

- 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：3ヵ月分(月1回受講) 21,491円 + 税 = 23,640円
3ヵ月分(月2回受講) 40,091円 + 税 = 44,100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
- 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きりの腕前になれること間違いなし！

◆毎月入会可能です



【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)

10月2日

～お食事会へ参りましょう～

香港料理「新香港」です(別紙参照)

10月16日

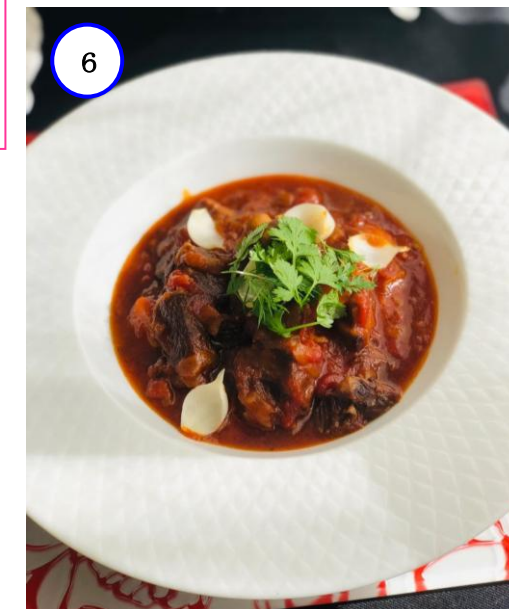
～すし飯を習得し、チラシ寿司を作りましょう～

- チラシ寿司弁当(写真①・左)
- 鶏つくね・野菜のごま和え・果物の盛り合わせ(写真①・右)
- デザート

11月6日

～韓国家庭料理を作ってみましょう～

- 石焼きビビンバ(写真②)
- ヤンニョムチキン(写真③)
- お楽しみの1品



12月18日

～年末年始は鍋物とつまみで男の手料理を～

- はまぐり鍋(写真⑨)か湯豆腐なべ
- 男のおつまみ① ちくわとオクラのはさみ揚げ(写真⑩)
- 男のおつまみ② れんこんのきんぴら



11月20日

～おいしい中国料理を作りましょう～

- 油淋鶏(ユーリンチー)鶏の唐揚げ・薬味ソース(写真④)
または鮭のチャンチャン焼き
- ソース焼きそば または 焼きとろろ(写真⑤)
- 簡単な1皿

※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

【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

