

＜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 ヲ月分(3 回分) 21,818 円 + 税 = 24,000 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

10 月 4 日 ～乳酸発酵した白菜の漬物を使って肉まんをつくりましょう～

- * 酸菜包子…乳酸発酵した白菜漬けを使って肉まんを作ります(写真①)
- * 魚のいぶし揚げ煮…白身魚を揚げて、八角風味のタレを絡めます。魚料理のバリエーションが増えます(写真②)
- * 紅芋のタルト…美しい紫さつま芋を使ってタルトを作ります。金箔がゴージャスです(写真③)



※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

11 月 1 日 ～お食事会へ参りましょう～

ピッツェリア「オルテンシア」へ伺います(写真④)

こだわりの国産小麦と 400℃の薪窯で焼き上げる本格極上のピッツァは大人気で予約困難となりつつあります。ピッツァは、外はカリッと中はモチとした食感が特徴です。物腰柔らかで笑顔が素敵な横山オーナーシェフの、特製アンティパスト(前菜盛り合わせ)・ピッツァ・デザートなどを楽します。店内はカジュアルながらも黒を基調とした落ち着いた空間です。プロの味を食べ、盛り付けを見て学びます。

11 月 29 日 (12 月分・講師の都合で変更になります)

～冬のおもてなし料理はイタリアンでいかが?～

- * ボルケッタ…イタリア語で「豚の丸焼き」を意味し、豚肉にハーブやニンニク、スパイスを詰めて、皮がパリパリになるまでじっくりとローストしたためたい日のイタリア料理です(写真⑤)
- * ボルチーニのキッシュ…ボルチーニは、トリュフ、松茸、と並ぶ世界 3 大きのこです。このきのこを入れたキッシュを焼きましょう。キッシュが焼けるようになればあなたは最高の女性です(写真⑥)
- * ベリーのロールケーキ…実演見学と試食 いちご・ラズベリーなどを使ったロールケーキをゴージャスに仕上げます(写真⑦)

