

月曜日クラス

マダムのもてなしキッチン

～男性も受講可～ 食事会付き ◆毎月入会可能です

おしゃれマダムの代表・料理研究家 伊藤華づ枝から、おもてなし料理を学びませんか？
料理実習だけでなく、6ヵ月に1度素敵なレストランでの食事会が付き、食のマナーについても学べます

＜講師＞料理研究家・管理栄養士 テーブルコーディネーター 伊藤華づ枝

＜開講日＞ 第4月曜日・午前クラス 10:00～12:15

3ヵ月分 22,336円 + 税 = 24,570円

午後クラス 13:15～15:30 ※6ヵ月分でお支払いいただくと割引となります

(6ヵ月分 41,782円 + 税 = 45,960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

担当講師・伊藤華づ枝

【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27日

～出汁の効いた「おでん」は手作りがダントツに美味しいです～

- ・おでん(関東煮)・・・家庭の味をしっかりと作りましょう(写真①)
- ・柿とほうれん草の白和え・・・人気の「白和え」です(写真②)
- ・お楽しみの1品



11月24日(祝)か17日(月)・皆さまのご都合をお聞かせください

～乳酸発酵した白菜の漬物を使って肉まんを作りましょう～

- ・酸菜包子・・・乳酸発酵した白菜漬物を使って肉まんを作ります(写真③)
- ・白身魚と梨の甘酢あん・・・白身魚を使った酢豚の魚バージョンです(写真④)
- ・半熟卵の黒酢薬味タレ・・・手軽に作れて保存もできる「病みつき」卵料理です(写真⑤)

※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



3



4



6



5



12月22日

～冬のおもてなし料理はイタリアンでいかが？～

- ・ポルケッタ・・・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めでたい日のイタリア料理です(写真⑥)
- ・魚のムニエル・野菜のトマトクリームソース・・・とてもおいしい1皿です(写真⑦)
- ・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⑧)

7



8

