

火曜日クラス

マダムのおもてなし料理

＊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：22,336円＋税＝24,570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
 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）

2025年10月～2025年12月

＊講師 伊藤華づ枝

・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
 ・料理の技と知識で心を動かす”25万人の食の教育者”
 ・「3ヵ月で子供の心がやさしく・賢くなるすごい食育」主宰
 ・子供のやさしい心と賢さを育む食育スペシャリスト
 ・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・おこめマイスター



12月9日

～冬のおもてなし料理はイタリアンでいかが？～

- ・牛肉の赤ワイン煮込み・・・とろけるように柔らかい煮込み料理です(写真⑤)
- ・マグロとアボカドのタルタル・・・フレッシュトマトのソースで(写真⑥)
- ・柑橘ピールのパウンドケーキ・・・無農薬柑橘のピールを入れた上品なパウンドケーキです。焼きっぱなしなので、気軽に作れる人気レシピです(写真⑦)

10月14日

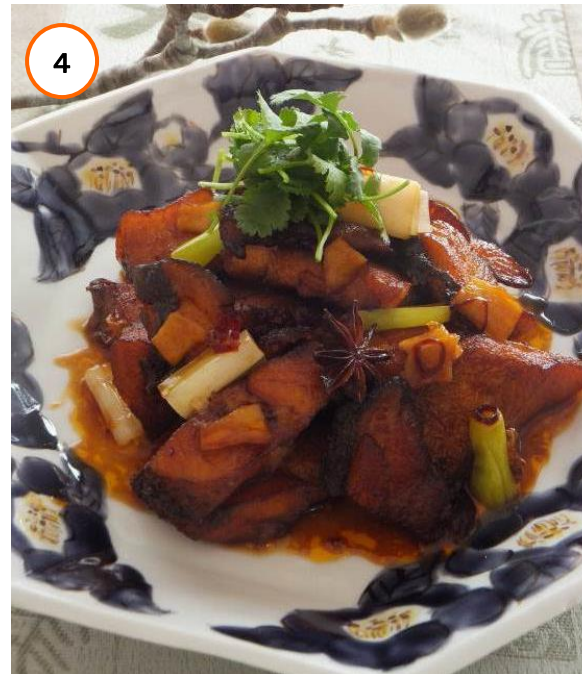
～松茸などの秋の味覚 満載天ぷら盛り合わせ～

- ・松茸天ぷらなど5種盛り・・・家庭での天ぷら盛り合わせはまさに贅沢品です(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11日

～乳酸発酵した白菜の漬物を使って肉まんを作しましょう～

- ・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)
- ・魚の燻し揚げ煮・・・八角の風味が抜群です(写真④)
- ・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

※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

