

＜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ヵ月分(3回分) 19,718円＋税＝合計 21,690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



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)

1



7月5日

～天ぷらは夏の季語です。あなご・エビ・野菜や果物を
 揚げてみましょう～

- * 5種の天ぷら盛り合わせ(写真①)
- * マグロのユッケ・カルパッチョスタイル(写真②)
- * メロンのシャーベットか冷たいデザート

2



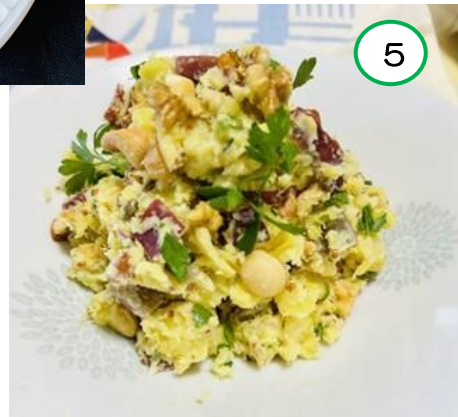
3



4



5



8月2日

～アンパンマン形のパンを焼きましょう・パン作りの
 楽しさにハマります～

- * アンパンマン形のパンとウサギ形のパン(写真③)
- * ヒレカツのトマト薬味ダレ(写真④)
- * さつま芋とクリームチーズのナッツサラダ(写真⑤)
- * とうもろこしご飯(実演見学と試食のみ)

9月6日

～中華食材店と韓国食材店で買い物をします
 食事は韓国料理を楽しみます～

【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



※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