

宮本和秀の もてなしクッキング



【講師】 CBC テレビ 3分クッキングレギュラー講師 宮本 和秀
【開講日】 第4土曜日 午前の部 10:00~12:00
午後の部 13:15~15:15
【受講料】 19,773 円+税=合計 21,750 円

※参考写真

テレビでおなじみの講師が、バラエティ豊かなレシピとデザート
を取り混ぜて実習します。皆様のご参加をお待ちいたしております

毎月入会可

【2023年10月~2024年3月 カリキュラム】

	献立
10月28日	えびときのこのパスタ ポテトとベーコンの焼きサラダ アールグレーとりんごのゼリー
11月25日	キッシュロレーヌ サーモンときのこのサラダ レンジクリームケーキ
12月23日	鶏つくねと餅の青菜汁 小田巻蒸し 小かぶの塩昆布あえ
1月27日	長芋とえびのチーズグラタン トマトとモッツアレラのサラダ アーモンドクリームパイ
2月24日	ツナ玉丼 なすの甘ピリ辛煮 有頭えびのみそ汁
3月23日	春巻き 牛肉とたけのこの甘辛炒め にんじんのふんわり卵スープ

※献立の内容は、材料の仕入れ状況によって変更になる場合もございます

【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>