

# 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

【2024年4月~2024年9月 カリキュラム】

|       | 献立  |
|-------|---|
| 4月27日 | 揚げ鶏のサルサ<br>あさりのフライパンピラフ<br>バナナのレンジ蒸しケーキ             |
| 5月25日 | レタスとベーコンのリゾット<br>ポークソテーチャツネソース<br>スナップえんどうとベーコンのサラダ |
| 6月29日 | ねぎ塩麻婆なす<br>空心菜の炒め煮<br>アスパラのナッツあえ                    |
| 7月27日 | 鶏団子とモロヘイヤのスープ<br>いわしの青じそ挟み揚げ<br>じゃがいもとハムのカレー塩       |
| 8月24日 | カレーうどん<br>ひと口メンチカツ<br>オクラとかにかまのあえもの                 |
| 9月28日 | 酸辣湯麺<br>シュウマイ<br>ココナッツミルクのプリン                       |

※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>