

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】 22,773 円 + 税 = 25,050 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

【2025年10月～2026年3月 カリキュラム】

	献立
10月25日	干椎茸の柔らかシューマイ 鶏肉の黒酢あん レタスの香味だれ
11月22日	スパゲッティカルボナーラ じゃが芋の甘酢サラダ みかんのゼリー
12月20日 ※第3週目に 繰り上ります	卵とじうどん 肉しぐれ 栗きんとん
1月24日	青菜とホタテのクリームあえパイ添え スプラウトのナツツサラダ チョコレートケーキ
2月28日	ツナ玉ごはん えびつくねの汁もの たくあんときゅうりのあえもの
3月28日	菜花とベーコンのリゾット シーフードサラダ ティーゼリー

※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>