プロから学ぶ日本料理の極意

～旬の食材を調理する～

※　イメージ写真

毎月入会可能

◎講　　師　愛知県日本調理技能士会理事　近澤 昇
◎開 講 日　第４水曜日　13:15～15:30
◎受 講 料　３ヵ月分　20,673 円+税＝22,740 円

新鮮な旬の食材と磨かれた調理技術を用い、「もてなしの心」をもって供する会席料理は、世界に誇る日本の素晴らしい食文化です。
名料亭で修行を重ねた講師が、旬の食材を使った会席料理を指導します。

２０２４年　４月～６月　予定献立

開講日	献　　立		
４月 ２４日	端午の節句会席	先附	粽寿司
		御椀	清汁仕立　吹き流し　海老　うど　冬瓜 口、花柚子　錦糸玉子
		焼物	的穴子　矢羽根蓮根　はじかみ
		煮物	鯉唐揚げ野菜あんかけ
５月 ２２日	寿司会席	先附	鯛塩昆布　烏賊　アボカド
		造り	鯛　まぐろ　いか　ガリ
		焼物	鰆照焼寿司　はじかみ
		揚げ物	葱鮪のり巻き揚げ　天つゆ
６月 ２６日	七夕会席	先附	滝川豆富　オクラ　美味出汁　柚子
		造り	短冊盛り　鱸洗い
		焼物	烏賊短冊焼　昆布墨
		煮物	冬瓜　小芋　車海老　いんげん

【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