

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。

2023年 10月～12月 予定献立

開講日	献 立	
10月 25日	蕎麦会席	先附 揚げ出し豆腐 蟹身 粒蕎麦あんかけ 御碗 醤油仕立 蕎麦がき 焼き葱 車海老 口、山葵 煮物 鱈信州蒸し かもじ葱 揚げ物 蟹と茸の天麩羅
11月 22日	鶏会席	先附 蒸し鶏 胡麻だれ 焼物 鶏難波巻焼 粉マスタードソース 煮物 鶏すき焼き 茸 葱 白滝 卵 止碗 玉吸 (鶏スープ)
12月 20日 (第3週に 繰り上がります)	お節料理	祝肴 田作り 芋きんとん 数の子 南天 御碗 白味噌仕立 梅人参 芽蕪 芥子 紅白丸餅 家喜物 鱈松の実焼き 寿の物 紅白膾 鯛昆布締め

【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>