

# 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 23,673円+税=26,040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。

2025年 10月～12月 予定献立

開講日	献立	
10月22日	実りの秋	先附 御椀 焼物 食事  きのこ いか アンチョビ和え 清汁 里芋餅 海老 柚子 松茸 鰯 酒盗焼 焼鮭炊き込み御飯
11月26日	口切り 茶懐石	向附 煮物椀 焼物 預け鉢  鯛昆布締め 加減酢 紅たで 食用菊 清汁 百合根 海老真丈 柚子 春菊 丸茄子田楽 飛龍頭 もみじ麩
12月17日 ※第3週目に 繰り上がります	正月料理	祝肴  御椀 家喜物 寿の物  錦玉子 田作りアーモンド 百合根 紅白きんとん 白味噌仕立 紅白もち 人参 菜の花 鯛姿焼 紅白なます 干し柿

### 【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