

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 21,573円+税=23,730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 7月～9月 予定献立

開講日	献立	
7月23日	葉月の 茶懐石	向付 煮物椀 鱸の洗い 梅酢ゼリー寄せ 沢煮椀 穴子 牛蒡 茗荷 えのき 人参 三つ葉 焼物 鰯塩焼き 預鉢 茄子 小芋 巻湯葉 海老 きぬさや
8月27日	洋風会席	先附 冷やし椀 ヤングコーン ブッキーニ チーズ和え 造り おくら仕立 プチトマト 焼物 まぐろ アボカド 醤油のせ 牛肉アスパラ巻き バルサミコ照り焼き
9月24日	芋と 秋味	先附 焼物 里芋甚太和え 蓋物 秋刀魚共肝焼き 揚げ物 里芋饅頭 海老 帆立貝 かるかん揚げ

【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>