

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 ヶ月分 23,672 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。

2026年 1月～3月 予定献立

| 開講日 | 献 立 | |
|-------|-----|---|
| 1月28日 | 大寒 | 先附 御椀 造り 焼物 菜の花 白魚 梅肉酢和え 粕汁 鰯 大根 人参 鯛松皮造り 鱈筍巻き利久焼き |
| 2月25日 | 雛懷石 | 向附 煮物椀 焼物 強肴 鯛細造り杉盛り 清汁 海老筍糲薯 うぐいす菜 木の芽 鱈白酒焼き セリ胡麻和え |
| 3月25日 | 山吹 | 先附 御椀 焼物 揚物 筍蓴炒り煮 白魚糲薯 菜の花 桜花 鱈山吹焼き 山菜天麩羅 |

【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