

# 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<br>御椀<br>造り<br>焼物  | 菜の花 白魚 梅肉酢和え<br>粕汁 鯛 大根 人参<br>鯛松皮造り<br>鰯筍巻き利久焼き  |
| 2月25日 | 雛懐石 | 向附<br>煮物椀<br>焼物<br>強肴 | 鯛細造り杉盛り<br>清汁 海老筍糀薯 うぐいす菜 木の芽<br>鱈白酒焼き<br>セリ胡麻和え |
| 3月25日 | 山吹  | 先附<br>御椀<br>焼物<br>揚物  | 筍蕗炒り煮<br>白魚糀薯 菜の花 桜花<br>鰯山吹焼き<br>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