

# 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 16,875円+税

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。

2019年 1月～3月 予定献立

開講日	献立		
1月	節分	先附 御椀  焼物 食事	小鯛辛煮 お多福豆摺り流し仕立て 百合根白玉お多福 鶯菜 人参 海老鬼殻焼 浅利玉子とじ井
2月	徳川宝善亭 雛御膳	口取り 御椀 油物  食事	帆立貝 生麩酒盗和え 蛤潮仕立 菱人参 菜の花 海老フリッター 筍唐揚げ オーロラソース 桜えび生姜御飯
3月	お花見料理	先附 御椀  焼物 食事	白魚紅梅煮 菜の花 清汁 相並吉野打ち 結び湯葉 花びら人参 木の芽 豆富田楽 春小鯛寿司

### 【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・9：00～19：00 ※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