

2019年4月～6月

おいしいレシピ12ヵ月

<講師>

午前クラス担当：料理研究家・管理栄養士 伊藤華づ枝
午後クラス担当：インターティアラ・お料理サロン専任講師

<開講日>

第1土曜日・午前クラス 10:00～12:00
午後クラス 13:15～15:30

<受講料>

3ヵ月分(3回分) 13,650円+税=合計 14,742円

◆毎月入会可能です

午前クラス担当

伊藤華づ枝

午後クラス担当

インターティアラ・お料理サロン
専任講師



1

4月6日

～食卓を華やかにするレシピ～

- ★チキンのフリカッセ(写真①)
- ★スモークサーモンのバラ仕立て
～ミニサラダ添え～(写真②)
- ★フルーツティラミス
～フィンガービスケットスタイル～



2



3

6月1日(5月分)

(5月4日はゴールデンウィークのため
繰り下がります)

～絶品カレーうどんを作しましょう～

- ★昔ながらのカレーうどん(写真③)
- ★グレープフルーツと
豚肉のエスニックサラダ
- ★マグロの薬味ソースがけ(写真④)



4



5

6月29日(6月分)

～アジアの香り一品～

- ★フォー(ベトナムの香り高い鶏肉うどん)
- ★チャーゾー(揚げ春巻き) (写真⑤)
- ★バナナのチー(写真⑥)



6

【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>

※献立内容は多少変更する場合があります