

華やかなマダムレシピ ～食事会つき～

2019年4月～2019年9月

- 講師：伊藤華づ枝
- 開講日：第2火曜日 13:15～15:30

受講料：6ヵ月分（6回分）29,760円＋税＝32,141円（食事会の折の交通費は個人精算）

調理の基本を習得し、華やかな盛り付けを学んでおしゃれなおもてなしをめざすあなたに、おすすめです。



＜講座担当＞ 伊藤華づ枝

- ・料理研究家
- ・フードコーディネーター
- ・テーブルコーディネーター

4月9日

～フランスの家庭料理フリカッセを作しましょう～

- ◆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(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～



7月9日 ～熱々ソースが決め手の中国料理～

- ◆蒸しヒラメの九条ねぎと
ホタルイカの熱々ソースかけ(写真⑤)
- ◆きくらげの酢の物
- ◆イカ団子～ミニサラダ添え～(写真⑥)



5月14日

～桑名名産・ハマグリを味わいましょう～

- ◆桑名産ハマグリ鍋(写真③)
- ◆山菜天ぷら(写真④)
- ◆五目煮豆



7月30日(8月分)

***8月13日はお盆休みのため繰り上がります**

～魚をこっくりと煮る!!うまい!!～

- ◆煮魚(写真⑦)
- ◆鶏ごぼうの煮物(写真⑧)
- ◆お楽しみの一品



6月11日

～お食事会～

他クラスと合同になる場合があります

～イメージ写真～



9月10日

～マダムのささっとランチ～

- ◆昔ながらのカレーうどん(写真⑨)
- ◆手作りチキンナゲット(写真⑩)
- ◆お楽しみの一品



【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

※献立は予告なく変更する場合があります