

男のエプロン1年生

2019年 4月～6月

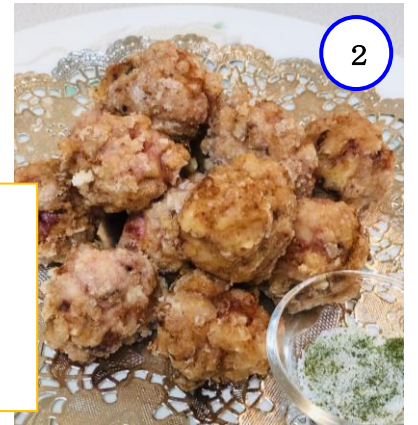
- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
- 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00 ◆毎月入会可能です
- 受講料：3ヵ月分(6回分) 28,080円+税=合計30,326円

これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！



1

4月4日
～春の味覚を味わいましょう～
★桑名のハマグリ鍋(写真①)
★牛しゃぶロール
★にんじんのカラムーチョサラダ



2

4月18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
★揚げイカ団子～ミニサラダ添え～(写真②)
★お楽しみの一品



3

5月16日
～タコ焼きパーティー♪しませんか～
★タコ焼き
★スモークサーモンのバラ仕立て(写真③)
★こんにゃくの土佐煮



4



5

6月6日
～自宅で作れば具沢山!!～
★麻婆春雨(写真⑤)
★生とうもろこしごはん
★お楽しみの一品

5月30日
5月2日はゴールデンウィークのため繰り下がります
～アサヒビールセミナー～
世界各地には、料理に合うさまざまなタイプのお酒があります
古今東西、人々を魅了し続けた「お酒」の魅力とマリアージュにつ
いて、専門家に語ってもらいます(食事つき)
<講師>アサヒビール(株)中部統括本部
営業企画部 課長補佐 木下 朋和 先生(写真④)
・ソムリエ協会認定 ソムリエ
・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキープロフェッショナル
・ウイスキー文化研究所認定 ウイスキーセミナー講師(WL)

6

6月20日
～感動!濃厚エビのビスクスープ～
★タコのミートソースパスタ
★エビのビスクスープ(写真⑥)
★冷たいデザート



【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
名古屋市中区東桜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