

# マダムのもてなしキッチン

～男性も受講可～ 食事に付き

2019年4月～2019年9月

おしゃれマダムの代表・料理研究家 伊藤華づ枝から、おもてなし料理を学びませんか？料理実習だけでなく、6カ月に1度素敵なレストランでの食事が付き、食のマナーについても学べます

講師：料理研究家・管理栄養士

テーブルコーディネーター 伊藤華づ枝

開講日：第4月曜日・午前クラス 10:00～12:15

午後クラス 13:15～15:30

受講料：6ヵ月分 29,760円＋税＝32,141円



担当講師・伊藤華づ枝

◆毎月入会可能です

4月22日

～桑名名産のハマグリ鍋を作ります～

★桑名産のハマグリ鍋(写真①)

★牛しゃぶロール(写真①)

★にんじんのカラムーチョサラダ  
(又は柑橘ピールのパウンドケーキ)



6月24日

～おしゃれなもてなし料理でマダム度アップ～

★チキンのテリーヌ(写真⑤)

★スモークサーモンのバラ仕立て(写真⑥)

★お楽しみ一品



8月26日 又は 9月2日

～食事に～

食のスペシャリストクラスとの合同バスツアーを予定しています

～イメージ写真～



5月27日

～中国料理は手早く作れる上に見た目も豪華です～

★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③)

★イカ団子～ミニサラダ添え～(写真④)

★きくらげの酢の物



7月22日

～風雅なエスニック料理を楽しみます～

★チャーゾー(揚げ春巻き)(写真⑦)

★フォー(又はカレーうどん)

★バナナのチェー(写真⑧)



9月30日(9月23日は祝日のため繰り下がります)

～魚をこっくりと煮るコツを習得します～

★煮魚(写真⑨) ★お楽しみ一品

★牛肉のまいたけ巻き(写真⑩)(又は焼き豆腐)



【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