宮本和秀の もてなしクッキング

※参考写真

〔講　師〕　CBC テレビ　3分クッキングレギュラー講師　宮本　和秀
〔開講日〕　第4土曜日　午前の部　10:00～12:00
　　午後の部　13:15～15:15
〔受講料〕　3ヵ月分　14,880 円＋税＝合計 16,070 円

毎月入会可

テレビでおなじみの講師が、バラエティ豊かなレシピとデザートを取り混ぜて実習します。皆様のご参加をお待ちいたしております

〔2019年4月～2019年9月　カリキュラム〕

	献立
4月27日	青豆とホタテ貝柱のピラフ 生マッシュルームのクリームスープ アーモンドクリームのパイ
5 月25日	スナップえんどうといかの塩味炒め 鶏ウイングの梅酒煮 ニラときゅうりのスープ
6月22日	坦坦麺 なすの四川あえ あずきの抹茶寒天
7月27日	チリソースライス チキンとポテトのサラダ レモンムース
8月24日	かに玉あんかけ スペアリブの五香粉煮 春雨の中華サラダ
9月28日	茶碗蒸し えびなすの揚げ浸し いんげんのごま衣

※献立の内容は、材料の仕入れ状況によって変更になる場合もございます

【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