

# マダムのササツともてなし料理

2021年4月～2021年6月

- \* 講師：伊藤華づ枝
- \* 開講日：第2火曜日 13:15～15:30
- \* 受講料：3ヵ月分(3回分) 17,430円+税=19,173円(食事会の折の交通費は個人精算)  
受講料：6ヵ月分(6回分) 34,260円+税=37,686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13日

～イタリアンマンマは手軽でおいしい料理名人～

- ◆フィッシュラゲーのパスタ(写真①)
- ◆フリット(写真②) & 牛肉と豆のスープ
- ◆ピーカンナッツパイ(写真③)



## 5月11日

～旬の食材で炊き込みご飯！！～

- ◆ホタルイカの炊き込みご飯(写真④)
- ◆明太ポテトコロッケ(写真⑤)
- ◆お楽しみの一品



## 6月8日 ～中国の定番料理をおいしくヘルシーに～

- ◆麻婆豆腐(写真⑥)
- ◆エビマヨ(写真⑦)
- ◆お楽しみの一品



※献立は予告なく変更する場合があります

【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：9:00～18:00 ※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