

プロから学ぶ日本料理の極意

～旬の食材を調理する～



※ イメージ写真



毎月入会可能

- ◎講師 愛知県日本調理技能士会理事 近澤 昇
- ◎開講日 第4水曜日 13:00～15:30
- ◎受講料 3ヵ月分 19,875円+税=21,863円



新鮮な旬の食材と磨かれた調理技術を用い、「もてなしの心」をもって供する会席料理は、世界に誇る日本の素晴らしい食文化です。
名料亭で修行を重ねた講師が、旬の食材を使った会席料理を指導します。

2021年 4月～6月 予定献立

開講日	献立	
4月	出汁と料理	先附御椀 蓋物食事 つる紫あぶらげ胡麻浸し 清汁 湯葉包み新丈 菜の花 木の芽 飛龍頭 鱒 青唐 揚げ出し 牛蒡混ぜご飯
5月	出汁と料理	先附御椀 焼物食事 蛸烏賊 青ずいき サラダ大根 酢の物 上澄み仕立 焼茄子生麩巻き 鱸油焼 豆腐 トマトソース 志ぐれ茶漬
6月	出汁と料理	先附御椀 焼物食事 烏賊 海老 蓮根 緑酢和え ぼたん鱧 小メロン 蓴菜 梅肉 鮎 管牛蒡 小芋 蓼あんかけ 大葉 梅干し茶漬

【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