

イタリア現地で女性シェフとして活躍した料理講師のレッスンです

女性シェフと作る

簡単で美味しい&お家で作れる  
イタリアンメニューを楽しく  
レッスンしましょう

# お家でイタリア料理



【受講料】 3カ月〈3回〉毎月入会可能  
16,320円+税=17,952円

【日時】 第3水曜日 18:30~20:30

## ①【4月21日】

- 新玉ねぎのスープ グラタン仕立て
- たけのことエビの  
イタリアンサンドイッチ
- ミラノ風カツレツ

春の味覚、たけのこを使いワインによく合う大人の  
サンドイッチと基本のイタリアの肉料理、ミラノ風  
カツレツのポイントをお伝えします。

たけのことエビの  
イタリアンサンドイッチ



## ②【5月19日】

- マンマのカンネローニ
- 旬魚のソテー アンチョビのソース
- レモンのビスコッティ

詰め物をしてオーブンで仕上げる筒状のパスタ料理  
に、レモン香るビスコッティを作りましょう。

マンマのカンネローニ



## ③【6月16日】

- お米とモッツァレッタのサラダ
- シーフードソースのパスタ
- 牛肉のロール煮込み ローマ風

イタリアの夏の定番料理、お米のサラダに、  
ローマの郷土料理、牛肉で生ハム、野菜を巻いて  
トマトで煮込む絶品料理です。



シーフードソースのパスタ



【お問い合わせ・お申し込み先】

※メニューは都合により変更させていただく場合がございます

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>