

# 宮本和秀の もてなしクッキング



【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 17,880 円+税=合計 19,668 円

※参考写真

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

毎月入会可

【2021年4月~2021年9月 カリキュラム】

	献立
4月24日	春のちらし寿司 若竹汁 糸寒天とかにかまのあえもの
5月22日	豆腐と卵の甘酢あん 春雨の酢じょうゆあえ 牛カルビとキャベツのキムチスープ
6月26日	とうもろこしのピラフ ミネストローネ カラメルババロア
7月24日	チキンの軽い煮込み 海草と長芋のサラダ キャロットケーキ
8月28日	たこのラゲースソースパスタ 夏野菜とツナのサラダ ヨーグルトゼリー黒糖ソース
9月25日	鶏肉の揚げ漬け かぼちゃのそぼろあん 豚汁

※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・9:00~18:00 ※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>