

マダムのササツともてなし料理

2021年7月～2021年9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



7月13日

～伝統的なイギリス料理とデザート～ (イメージ写真①)

- * フィッシュケーキ (サーモンコロケ) にレモンとルッコラ添え
- * ローストポーク (写真②) にヨークシャープディング添え
- * フルーツのトライフル (イギリスの伝統的なデザート)



8月10日

～逃げてはなりません～

- * 茶そばの鉄板焼き (写真③)
- * 肉団子のとうもろこし蒸し (写真④)
- * お楽しみの一品



9月14日 ～完全手作りのハヤシライスを作りましょう～

- * ハヤシライス (写真⑤) * パプリカのムース (写真⑥)
- * ブロッコリーのフリッテレ



※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