

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 お家でイタリア料理

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



【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 【7月21日】

- モッツアレッタとミニトマトのパイ
生ハム添え
- ハーブ風味のミートソースのパスタ
- ポークステーキ 夏のタルタルソース

簡単でおしゃれなパイ料理とあっさり、さっぱり夏野菜のタルタルソースたっぷりのメイン料理を作りましょう。



② 【8月18日】

- とうもろこしのパンナコッタ
- 夏野菜のパスタ
バルサミコ酢のサラダ仕立て
- 海老のピッカータ
フレッシュトマトのソース

旬の野菜たっぷりの夏にぴったりのさわやかメニューです。
チーズの香り豊かな海老のピッカータも作りましょう。



③ 【9月15日】

- 海の幸とスペルト小麦のサラダ
- 秋刀魚のスパゲッティ
- キャロットケーキ

イタリアの伝統食材、スペルト小麦を使ったレストラン風の
前菜と絶品秋刀魚のスパゲッティを作りましょう。



【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）

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

TEL/FAX : 052-253-6340/6344

E-Mail : intertiara-salon@outlook.jp

URL : <http://www.intertiara.com>