

# 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 7月～9月 予定献立

開講日		献立	
7月	文月の 懐石	煮物椀 向附 焼物 強肴	わかめ玉子豆腐 青だつ 車海老 鰯洗い 梅肉醤油 鮎風干し 胡瓜 茗荷 蛸
8月	鰻料理	吸物 煮物 造り 食事	肝吸 鰻牛蒡射込み煮 鰻白焼 鰻巻井
9月	長月の 会席	先附 御椀 焼物 食事	法蓮草 蒟蒻 椎茸 白和え 茸茶碗蒸し 秋味北海焼き 鯛飯

### 【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