

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 10月～12月 予定献立

開講日	献立	
10月 27日	霜月の料理	先附御椀 焼物煮物 柿なます いくら 羹仕立 鯛黄金揚げ 舞茸 水菜 あられ柚子 アボカド味噌チーズ焼き きんき煮付け 牛蒡
11月 24日	初霜	先附御椀 煮物揚げ物 鱈 キウイ 白酢かけ 鴨葱巻き大根 鯖白菜巻き蒸し 柚子 里芋フォアグラ胡扇団子 青唐
12月 22日	祝い料理	祝肴造り 家喜物御食事 蟹奉書巻 くわい煎餅 千社塔 鯛松皮造り 梅人参 烏賊 鮭 紅白焼 海老 胡瓜 錦糸卵手綱寿司

【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