

# マダムのササツともてなし料理

2021年10月～2021年12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



## 10月12日 ～特別レッスン～

\* マダムのためのおしゃれなフランス料理の特別レッスンです  
もてなしフランス料理を実演見学し、簡単な実習の後にレストランから届いたっぷりのお食事を召し上がっていただきます

### 〈講師〉

「(株)アチュ」グループ 総料理長 篠田卓磨さん



新規会員確保のため、別枠参加者も募集しております  
ご理解のほどよろしくお願い申し上げます

## 12月14日 ～冬はほっこり鍋物でくつろぐ～

- \* 海鮮チゲ (写真③)
- \* お楽しみのデザート
- \* 普段に食べておいしい手作り昆布巻き (写真④)



## 11月9日 ～基本の中華・我が家編を作ろう～

- \* 野菜たっぷり春巻き (写真①)
- \* ほんのちょっぴり辛いチャーハン (写真②)
- \* 豆もやしと白髪ねぎのピリ辛和え



※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>