

男のエプロン1年生

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
 - 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00 ◆毎月入会可能です
 - 受講料：1.5ヵ月分(3回分) 16,582円+税=合計18,240円
3ヵ月分(6回分) 32,573円+税=合計35,830円
- これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！



1月6日
～幸せを包む～
★基本の春巻き(写真①)
★皮から手作りの肉まんじゅう(写真②)
★ほうれん草とトマトのスープ

2月3日
～優しい味わいのとろろをどうぞ～
★麦飯とろろ(写真⑤) 又は 蒸し寿司
★小フグの唐揚げ
★卵の袋煮 又は 野菜料理

1月20日
～温かい麺料理で心も体もポカポカに～
★かに玉あんかけ麺(写真③)
★発酵バターのカマさんフィナンシェ(写真④)
★お楽しみの一品



2月17日
～お弁当作りのコツを伝授します～
★炊き込みチキンライス弁当(写真⑥)
★お手軽福神漬(写真⑦)
★キャロットゼリー

3月3日
～牛丼はつゆだくが美味しい～
★つゆだく牛丼(写真⑧)
★うどんとエリンギの当座煮 又は 野菜料理
★いちごのロールケーキ

3月17日
～ふきは愛知県が全国シェア第1位です～
★カニとアスパラガスのトマトスパゲティ
又は カニときのこペーストのパスタ
★豚肉とふきのチーズ巻きフライ(写真⑨)
★お楽しみの一品



【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

※献立内容や食事会の日程は
多少変更する場合があります