

マダムのササツともてなし料理

- * 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) 17,428円+税=19,170円(食事会の折の交通費は個人精算)
※6ヵ月分でお支払いいただくと660円割引となります
 (6ヵ月分(6回分) 34,255円+税=37,680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



1月11日 <開始時間・12時～>

～男子厨房【火曜クラス】と合同の模擬居酒屋を開催します～

<予定メニュー>

- * 小フグの唐揚げ
- * 土手煮 など



～イメージ写真～

3月8日 ～牛丼は手作りに限ります～

- * つゆたく牛丼(写真③)
- * 野菜たっぷりの一品
- * クマさんの発酵バターケーキ(写真④)と

おいしい紅茶



2月8日 ～カニをテーマにレッスン!～

- * カニときのこペーストの Pasta (写真①)
- * カニの身とアボカドのタルタル (写真②)
- * お楽しみのお一品



※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