

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 13:15～15:30

◎受講料 3ヵ月分 19,873円+税=21,860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。

2022年 1月～3月 予定献立

開講日	献立	
1月 26日	寒中の 懐石	向附 煮物椀 焼物 強肴 鱈一塩細造りバラ子和え 白魚糝薯 うぐいす菜 梅人参 銀鱈西京焼 蕪 海老黄身煮 菜の花 梅麩 木の芽
2月 23日	尾張徳川 雛御膳	先附 御椀 焼物 食事 汲み上げ湯葉 帆立貝 蛤潮仕立 鱈麩巻き照焼 生姜御飯
3月 23日	桜会席	先附 御椀 焼物 食事 分葱と桜花と蛸烏賊辛子味噌和え 卯月仕立 花びら人参 若布豆腐 鯛吉野打ち 筍 油目 木の芽照焼 桜えび御飯

【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>