

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 20,673円+税=22,740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 7月～9月 予定献立

開講日	献立	
7月 27日	たいしよ 大暑	先附 帆立貝 青だつ ヤングコーン こち酢味噌 造り 鰯薄造り 飯 鰻まぶし 吸茶 揚げ物 天麩羅 海老 伏見唐辛子 小茄子
8月 24日	ちようよう 重陽の会席	先附 鱸菊花鱈 御椀 菊花仕立 玉子糝薯 海老 春菊 柚子 大黒占地 焼物 鰯 丹波焼 飯 鯖押し寿司
9月 28日	吹き寄せ 点心	箱 柿鱈 小芋きぬかつぎ 栗蜜煮 瓢亭玉子 飯 銀鱈照焼 海老みじ粉揚げ 占地胡麻和え焼 青唐 銀杏むかご御飯

【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