

- \* 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：19,337円+税=21,270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1,860円割引となります  
 6ヵ月分：36,982円+税=40,680円（食事会の折の交通費は個人精算）
- \* 持ち物：エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

＜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



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

## 7月12日 ～朝ドラで大人気の沖縄料理を作ってみましょう～

- \* フーチャンプルー（写真①）
- \* ソーキそば（写真②）
- \* もずくのかき揚げ（写真③）



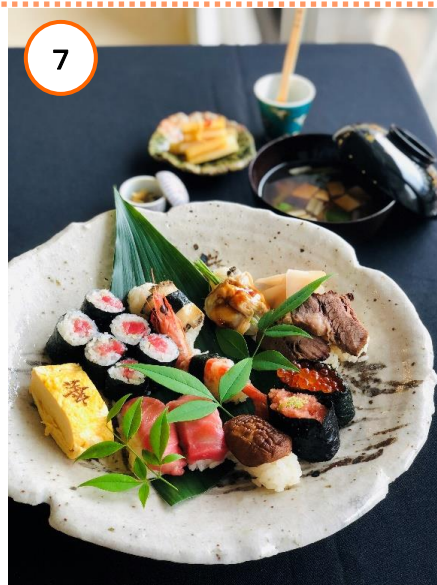
## 9月13日

～寿司を握ってみんなを驚かせたい♡～

- \* 握り寿司・寿司しょうが（写真⑥⑦）
- \* 汁物 \* 小さなおつまみ



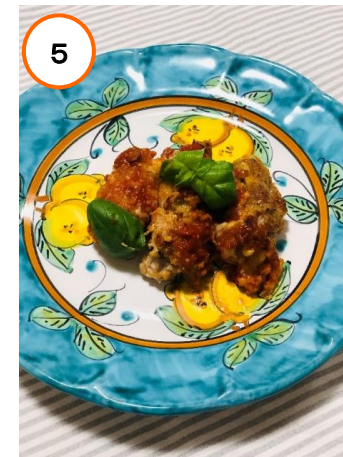
(2人分の盛り付け例)



(1人分の盛り付け例)

## 8月9日 ～センスの良いイタリアマダムになりたいわ～

- \* カジキマグロと揚げなすの Pasta（写真④）
- \* 豚肉のインボルティーニ（写真⑤） \* サラダ



※カリキュラムや日程は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

