

男のエプロン一年生 ～ひよっこクラブ～

～出汁の素などを使わず自然な味を指導します～

【講師】 主任教師 神谷亜紗子

【時間】 第3金曜日・朝 10:00～12:30

【受講料】 3ヵ月分: 20,100円 + 税 = 22,110円

【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

【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可)
(ただし、「伊藤華つ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」
クラスは追加金が必要です)

【4月17日】

☆オムライス(写真①)

☆サーモンとたっぷり野菜の洋風マリネ(写真②)

☆ストロベリーアイスを作ります(写真③)



【5月15日】

☆鯛をこっくりと煮る(写真④)

☆豚肉とれんこんの甘みそ炒め(写真⑤)

☆お楽しみの1品

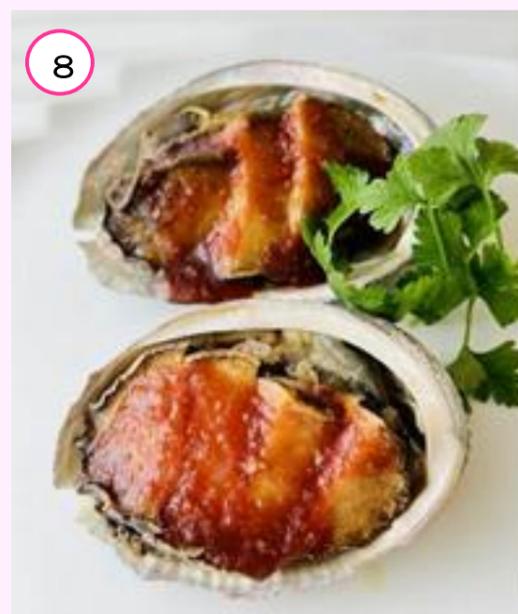


【6月19日】

☆わたり蟹の中華おこわ(写真⑥)

☆青椒肉絲(写真⑦)

☆アワビの五味ソース(写真⑧)



【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>



※献立内容や日程は変更する
場合があります

※料理写真はイメージです

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください

TEL: 052-253-6340/6344