

木曜日クラス

金曜日クラス

毎月入会可能です

# 季節料理と保存食



〈講座担当〉 伊藤華づ枝  
 ・料理研究家  
 ・管理栄養士  
 ・フードコーディネーター  
 ・テーブルコーディネーター

- 講師：郷土料理研究家 伊藤華づ枝
- 開講日：第4木曜日 13:15~15:30  
 第4金曜日 13:00~15:15 } 同じ内容です
- 受講料：3ヵ月分(3回分) 19,773円+税=合計 21,750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  
 旬の食材を使用した、季節料理や保存食を実習します

10月27日(木)・28日(金)

自分で握り寿司を作ってみましょう

- \*握り寿司・寿司しょうが
- \*汁物 \*小さなおつまみ



11月25日(金) 開始時間：12時30分  
 木曜日クラス・金曜日クラス合同で  
 「居酒屋・華ちゃん」を開催します



~イメージ写真~

12月22日(木)・23日(金) 年末年始を華やかにする洋食メニュー

- \*チキンのポワレ・ヴェルジュソース \*いんげん豆と玉ねぎのツナサラダ \*お楽しみの一品



※献立内容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>

