

火曜日クラス

マダムのササツともてなし料理

2022年10月～2022年12月

- * 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

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

〈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



10月11日 ～おしゃれなフランス料理を作りましょう～

- * チキンのポワレ・ヴェルジュソース（写真①） * キッシュ
- * 白いんげん豆と玉ねぎのツナサラダ（写真②）

1



2



12月13日 ～年末年始を楽しむ料理～

- * 天ぷら年越しそば（写真⑤）
- * ひとくちステーキ（写真⑥） * おせち一品



11月8日 開始時間：12時～

～「男子厨房に入ろう」クラスと合同で
 「大阪・神戸の思い出料理」パーティー～
 （イメージ写真③④）

3



※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

