

基礎の家庭料理

～男のチャレンジクッキング～

2022年10月～12月
カリキュラム



【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 名古屋市中区東桜 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>

☆講師 管理栄養士・フードコーディネーター
山本 理江(やまもと まさえ)

毎月入会可能です

コース	月1回コース
クラス	Aクラス
開講日	第2木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2022年 受講日	10月13日 11月10日 12月8日

コース	月1回コース
クラス	Bクラス
開講日	第4木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2022年 受講日	10月27日 11月24日 12月22日

コース	月2回コース
クラス	Cクラス
開講日	第2・4木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・6回分 35,291円+税=合計38,820円
2022年 受講日	10月13日と27日 11月10日と24日 12月8日と22日

※月2回コースを受講いただくと、1,860円割引となります



- ・たっぷり野菜のフリコギ(写真)
- ・チョレギサラダ
- ・お楽しみの一品



- ・基本の焼き餃子(写真)
- ・揚げ出し里芋
- ・お楽しみの一品



- ・塩サバのおぎたしかけ(写真)
- ・秋野菜の煮しめ
- ・お楽しみの一品



- ・ミックスサンド(写真)
- ・クラムチャウダー
- ・お楽しみの一品



- ・鶏せいろ蕎麦(写真)
- ・だし巻きたまご
- ・お楽しみの一品



- ・手作りのソーセージ(写真)
- ・エビとフロッキーのサラダ
- ・お楽しみの一品

※献立内容は多少変更する場合があります。