

# プロから学ぶ日本料理の極意

## ～旬の食材を調理する～



※ イメージ写真



毎月入会可能



- ◎講師 愛知県日本調理技能士会理事 近澤 昇
- ◎開講日 第4水曜日 13:15～15:30
- ◎受講料 3ヵ月分 20,673円+税=22,740円

新鮮な旬の食材と磨かれた調理技術を用い、「もてなしの心」をもって供する会席料理は、世界に誇る日本の素晴らしい食文化です。  
名料亭で修行を重ねた講師が、旬の食材を使った日本料理を指導します。

2022年 10月～12月 予定献立

開講日	献立	
10月 26日	名月 十三夜	先附 焼物 煮物 飯 焼舞茸 占地 焼穴子 三つ葉 もみじ和え 鯛アボカド巻焼 菊蕪 かにあん 春菊 柚子 栗御飯
11月 23日 (祝)	炉開きの 懐石	汁 向附 焼物 預鉢 白味噌仕立 粟麩 椎茸 辛子 鰯とろろ昆布重ね 真名鱧柚庵焼 海老芋 鴨治部煮 小松菜 針柚子
12月 21日 第三水曜日	冬至	先附 焼物 蒸し物 鍋物 南瓜 海老 アボカド和え 烏賊黄味焼 堀川牛蒡 海老新丈射込み蒸し 羹鍋 金目鯛 粟麩 占地 水菜 人参 柚子

### 【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>