

男のエプロン1年生

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
- 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00 ◆毎月入会可能です
- 受講料：1.5ヵ月分(3回分) 18,491円+税=合計20,340円
3ヵ月分(6回分) 35,291円+税=合計38,820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
これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！



10月6日

～秋を満喫する料理～

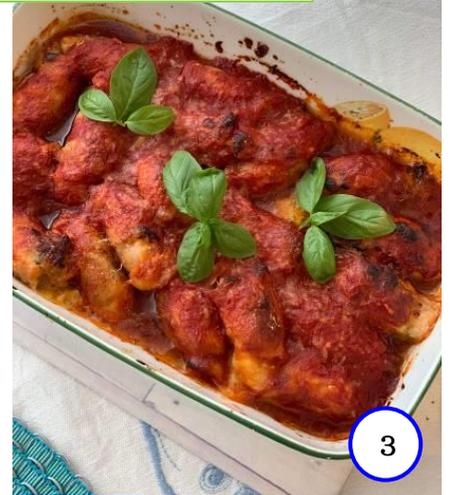
- ★松茸と栗の炊き込みご飯 (写真①)
- ★タイの香り揚げ ★お楽しみの一品



10月20日

～今日は家族に洋食料理を披露しましょ♪～

- ★チキンのポワレ・ヴェルジュソース (写真②)
- ★豚肉のインポルティニー (写真③)
- ★チーズマフィンサンド



11月3日(祝)

～サロン名物・土手煮のレシピを公開します～

- ★土手煮 (写真④) と土手飯
- ★魚の焼き物 ★お楽しみの一品
- 又は
- ★かやくいなり寿司 ★土瓶蒸し ★和え物



11月17日

～居酒屋「華ちゃん」物語～

- ★スペインバル料理 (イメージ写真⑤)
- 又は 異国情緒あふれる長崎料理
- ※詳細は決定次第お知らせいたします



12月1日

～人気沸騰中の鍋物～

- ★中国の辛い鍋 (火鍋)
- ★自家製焼豚 (写真⑥)
- ★前菜あれこれ



12月15日

～クリスマス料理 又は おせち料理 を予定しています～

- ★ローストチキン (写真⑦) ★ひよこ豆と牛肉のスープ
- ★クリスマスケーキ 又は ニューヨークチーズケーキ
- 又は
- ★おせち料理あれこれ

【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

※献立内容や食事会の日程は多少変更する場合があります