

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、旬の食材を使った会席料理を指導します。

2023年 1月～3月 予定献立

開講日		献立	
1月 25日	如月の料理	先附 御椀 造り 煮物	蛤共味噌和え 京人参 さくら草 せり 清汁 相並菜の花巻 梅麩 間八 人参角切り 大根 胡麻ポン酢和え 牛肉治部煮 蕪 牛蒡 青身
2月 22日	尾張徳川 雛御膳	先附 造り 焼物 食事	サーモン牛蒡 ヤングコーン 菜の花 白酢和え 鯛昆布締め 焼茄子醤油 鱒塩こうじ玉子焼き 筍ちらし寿司
3月 22日	家康御膳	薬膳菜 御椀 向附 揚げ物	三河和え 茗荷 青海苔仕立 糝薯 合鴨すき煮 葱 宮重大根 鯛天麩羅 海老 野菜2種

【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