

- 講 師：料理研究家・伊藤華づ枝
- 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00
- 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間違いない！



◆毎月入会可能です

※献立内容や日程は変更する場合があります

※食事会に行く場合もあります

※料理写真はイメージです

4月6日

～韓国料理をマスターしよう～

- ★ポークチゲ（写真①）
- ★チャプチエ（春雨と野菜の炒めもの）
- ★イカのカンフェ（写真②）



1



2



3

5月18日
～旬の食材を調理する～

- ★新じゃがの甘辛照り煮
- ★カツオのたたき（写真④）
- ★タイ茶漬け
- ★お楽しみの一品



4



5



6

6月15日 又は 29日
～シンガポールから特別講師をお招きして～（予定）
※決定次第お知らせいたします

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください

TEL : 052-253-6340/6344

【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

4月20日

～これは男の自慢料理となります～

- ★ポークのクリームマスタードソース（写真③）
- ★エビとたっぷり野菜のピラフ
- ★カッサーラ（シチリアの伝統的なスイーツ）

6月1日(5月4日はGWのため繰り下がります)

～タイの屋台の味・パッタイ～

- ★ポークピカタ（写真⑤）
- ★パッタイ（タイのライスヌードル）（写真⑥）
- ★にんじんのカラムーチョサラダ
- ★お楽しみの一品

6月29日(6月分)

～ギョーザは手作りに限ります～

- ★基本のギョーザ（写真⑦）
- ★タレも手作り・冷やし中華
- ★マンゴープリン



7