

- 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と間違いなし！



◆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)
- ★チャプチェ (春雨と野菜の炒めもの)
- ★イカのカンフェ (写真②)



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
- ★カッサータ (シチリアの伝統的なスイーツ)



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



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

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

