

- \* 講師：伊藤華づ枝 \* 開講日：第2火曜日 13:15～15:30
- \* 受講料：3ヵ月分：19,337円+税=21,270円（食事会の折の交通費は個人精算）  
 ※6ヵ月分でお支払いいただくと1,860円割引となります  
 6ヵ月分：36,982円+税=40,680円（食事会の折の交通費は個人精算）
- \* 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

- 〈講座担当〉 伊藤華づ枝
- ・料理研究家
  - ・フードコーディネーター
  - ・テーブルコーディネーター



調理の基本を習得し、華やかな盛り付けを学んでおしゃべりな  
 おもてなしをめざすあなたに、おすすめです

※献立内容や日程は変更する場合があります  
 ※料理写真はイメージです

## 4月11日 ～ササツと作れる中国料理は マダムの強い味方です～

- \* きくらげ入りニラ玉炒め（写真①）
- \* イカのカンフェ～辛いみそで～  
 （わけぎのグルグル）（写真②）
- \* お楽しみのお一品



## 5月9日 ～旬の魚を調理する～

- \* カツオのたたき（写真③）
- \* タイ茶漬け（写真④）
- \* クレソンと牛肉の高原サラダ
- \* 新じゃがの甘辛照り煮



## 6月13日 ～人気のレシピを習います～

- \* ポークピカタ  
 又は ホタテのピカタ（写真⑤）
- \* パッタイ（タイの焼きそば）（写真⑥）
- \* にんじんのカラムーチョサラダ
- \* かぼちゃのポタージュ（写真⑦）



※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

