

基礎の家庭料理

～男のチャレンジクッキング～

2023年4月～6月
カリキュラム

【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 名古屋市中区東桜 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

☆講師 管理栄養士・フードコーディネーター
山本 理江(やまもと まさえ)

毎月入会可能です



コース	月1回コース
クラス	Aクラス
開講日	第2木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2023年 受講日	4月13日 5月11日 6月8日

コース	月1回コース
クラス	Bクラス
開講日	第4木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・3回分 18,491円+税=合計20,340円
2023年 受講日	4月27日 5月25日 6月22日

コース	月2回コース
クラス	Cクラス
開講日	第2・4木曜日 10時～12時
受講料	3ヵ月分・6回分 35,291円+税=合計38,820円
2023年 受講日	4月13日と27日 5月11日と25日 6月8日と22日

※月2回コースを受講いただくと、1,860円割引となります



- ・四日市とんてき(写真)
- ・あおさのお味噌汁
- ・ミニ津ぎょうざ



- ・三色どぼろ丼(写真)
- ・グリンピースの和風ポタージュ
- ・お楽しみ一品



- ・ヤンニョムチキン(写真)
- ・お手軽キンパ
- ・わかめスープ



- ・鯖のスパイスカレー(写真)
- ・アチャール3種
- ・お楽しみ一品



- ・セロリ入り餃子(写真)
- ・ワールドーフサラダ
- ・お楽しみ一品



- ・豆腐とひじきのハンバーグ(写真)
- ・おからのサラダ
- ・豆花

※献立内容は多少変更する場合があります。