

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 4月～6月 予定献立

開講日	献立	
4月 26日	家康御膳	薬膳菜 三河和え 茗荷 御椀 青海苔仕立 糝薯 向附 合鴨すき煮 葱 宮重大根 揚げ物 鯛天麩羅 海老 野菜2種
5月 24日	変わり会席	御椀 もろこし摺り流し仕立 ミニトマト 焼物 鴨ロースト 黒酢だれ 煮物 冬瓜小袖巻 ヤングコーン 牛蒡 かにあん 食事 鯛ソーメン
6月 28日	七夕懐石	向附 鱧焼霜 胡瓜 ざく たれ酢 煮物椀 冬瓜焼鰻筒切り 茗荷 生姜 焼物 鱸油焼 蓼味噌 強肴 揚げ生麩 三つ葉 糞和え

【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