

- 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

◆毎月入会可能です

■ 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！



7月6日 ～手作りの麺つゆさえあれば～
★ツナとトマトのぶっかけ麺(写真①)
★豚肉のみそ漬け焼き～野菜添え～(写真②)
★お楽しみの一品

※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



7月20日
～土鍋で釜飯を炊きましょう～
★うなぎ釜飯～う巻きのせ～(写真③)
★きゅうりの中華漬け
★お楽しみの一品 ★冷たいデザート



8月3日
～お盆のメニューに役立てたい～
★鶏の磯辺揚げ
又は ヤンニョムチキン(写真④)
★ホットプレートで焼くチヂミ(写真⑤)
★なすのナムル(韓国風和え物)

8月31日
(8月17日はお盆休みのため
繰り下がります)
～食事会(予定)～
※決定次第お知らせいたします



9月7日 ～人気メニューをもう一度～
★ハンバーグのトマトソース煮込み(写真⑥)
★フォカッチャ(イタリアパン)
★白いんげん豆のサラダ
又は マカロニのカレー風味サラダ
★ピーカンナッツのキャラメリゼ



※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

9月21日 ～秋を楽しむ食卓～
★サンマの塩焼き・薬味ダレ(写真⑦)
★里芋とイカの煮物
★松茸入り茶碗蒸し



【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