

手作りが一番!!!

2023年7月～9月
カリキュラム

月1回コース(A/B クラス)
月2回コース(C クラス) の
2コース(3 クラス)からお選び下さい

☆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1火曜日 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	7月4日 8月1日 9月5日

コース	月1回コース
クラス	B クラス
開講日	第3火曜日 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	7月18日 8月29日(8月15日の振替です) 9月19日

コース	月2回コース
クラス	C クラス
開講日	第1・3火曜日 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	7月4日と7月18日 8月1日と8月29日 9月5日と9月19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

7月4日



- ・えびとオクラのかき揚げ
- ・ニラ豚春巻炒め(写真)
- ・お楽しみの一品

7月18日



- ・手作り粒マスタード(写真)
- ・カジキのソテーマスタードソース
- ・マスタード入りポテトサラダ

8月1日



- ・鮭フライ柚子胡椒タルタル(写真)
- ・夏野菜のあんかけ茶碗蒸し
- ・お楽しみの一品

8月29日(8月15日の振替です)



- ・梅おろしハンバーグ(写真)
- ・ナスとピーマンの甘辛煮
- ・お楽しみの一品

9月5日

この日はお食事会となります。
場所が決まりましたらまたお知らせいたします。

【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>

9月19日



- ・鶏のチュールップから揚げ(写真)
- ・ニラ玉甘酢あんかけ
- ・お楽しみの一品

※献立内容は多少変更する場合があります。