

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

とうしょう窯の器で楽しむ
おもてなしレッスン

10月
レッスン

～2名以上でグループ割♪～

2名以上のグループでご予約いただくと
レッスン料¥500割引と
させていただきます♪

わたしたち「食」にかかわる専門家

「シルフジャパン」と「シルフフレンズ」が

日常をHappyにする楽しいレッスンをお届けします

各回：定員6名

受講者には有明店で使用できる
5%OFFチケットをプレゼント

10/10 土			¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	器選びから始める秋の和食 食欲の秋、旬の食材を味わう簡単料理で秋のおもてなしをしてみませんか。今月のテーマは「サンマ」。和のテーブルコーディネートで気軽に使える器と、お料理3品の盛りつけ方をデモンストレーションでご紹介致します。 講師：食空間スタイリスト 吉府真海 ※新型コロナ対策として、フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧くださいませ。試食や実習は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅で再現していただけます。
10/13 火			¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	スマホ写真と魅せるスタイリング実践レッスン 綺麗にセッティングしたテーブルを写真に残したい！と思っても、写真に撮るとイマイチになってしまう事ありませんか？写真で素敵に見える並べ方や撮る角度など、ポイントを押さえればすぐに解決します。たくさんの器で自由にスタイリング&撮影しながらコツを掴みましょう！ 講師：フォトグラファー/料理家 浅香智子 ※スマホ撮影実習&アドバイスあり。(フードの提供はございません)
10/16 金			¥3,000 (グループ割： ¥2,500)	11:00～ (1H)	秋グルメを楽しむピクニックテーブルコーディネート 暑さも和らぐ季節。ピクニックへ行きたい…お弁当もいいけれど、コンビニやスーパーのお惣菜を使ってコーディネートできたらもっと気軽に楽しめます。ベランダでピクニック風を楽しむのもOK！今はやりのオンライン飲み会でも役立つコーディネートのコツもお伝えしながら、実際にピクニックテーブルコーディネートを楽しんで頂きます。 講師：食空間プランナー 高石典子 ※コーディネート実習あり。(フードを使用する際は講師のデモンストレーションのみとなります)
10/22 木			¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	おうちでバル気分♪ワインに合うおつまみメニュー 食欲の秋。いつもの家飲みを少しランクアップして、スペインのバル風楽しんでみませんか♪ワインに合う簡単なおつまみメニュー3品とオススメ家飲みワインをご紹介します。 講師：フィンガーフード/食卓スタイリスト 宮原江里子 ※新型コロナ対策として、フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧くださいませ。試食や実習は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅で再現していただけます。
10/24 土			¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	おうちで簡単♪低温調理 発酵調味料と相性の良い低温調理。専用の調理器を持っていなくても、自宅にあるもので簡単に試していただけるのをご存知ですか？ひと手間かけることで、いつもの料理がスペシャルな逸品に！炊飯器やお鍋を使って、おうちで簡単に作れるしっとりローストポークと体に優しいソースをご紹介します。 講師：発酵料理研究家 永井彩 ※新型コロナ対策として、フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧くださいませ。試食や実習は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅で再現していただけます。
10/28 水			¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	シノワズリと中華フィンガーフードでおもてなし 洋と中華のミックススタイル「シノワズリ」。実はご家庭でも取り入れやすいスタイルなのをご存知ですか？是非ポイントを押さえて、いつもと違ったシノワズリのおもてなしを楽しみましょう。 冷めても美味しい中華フィンガーフードレシピ付き。沢山作って、中華ホームパーティーを開いてみませんか。 講師：フィンガーフード/おもてなしレッスン講師 杉崎裕美 ※新型コロナ対策として、フードを使用する際は講師のデモンストレーションをご覧くださいませ。試食や実習は無しとなりますが、レシピ・レジュメをお渡しいたしますので、ご自宅で再現していただけます。

お申込みから1週間以内の「お振込み」または「店頭お支払い」をもってご予約確定となります。
お支払いの確認が取れない場合は自動的にキャンセルとさせていただきます。
お支払い後のキャンセルにつきましては、3日前から全額キャンセル料として頂戴いたします。

詳しいレッスン内容は
こちらからもご覧いただけます→



レッスンについてのお問い合わせ・ご予約は
店頭スタッフまたはメール (ariake@maru-katsu.co.jp) まで。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN