

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

12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引きと
させていただきます♪

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

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

12/5 土		¥7,500 (グループ割： ¥7,000) ※花材費込み	11:00～ (1.5H)	フレッシュ（生花）クリスマスリースを作ろう♪ 数種類のフレッシュのグリーンをたっぷり使った人気のクリスマスリース作成レッスン♪生花ならではの爽やかな香りに包まれながら、直径約30cmのリース作りをレクチャーします。作成いただいたリースは、そのままドライになっても長くお楽しみいただけますよ♪フラワー初心者の方でも気軽にご参加いただけます。 講師：フラワー空間コーディネーター 干場晴美 ※当日の持ち物：花切りバサミ（お持ちでない方には貸出あり）、作品をお持ち帰り出来る袋 ※制作したリース（φ約30cm）はそのままお持ち帰りいただけます
12/7 月		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	スマホ1台で撮影&クリスマスカード画像を作ろう SNSやLINEで送る『クリスマスカードの画像』をオリジナルで作りませんか？まず素敵なテーブルディスプレイをスマホで撮影。スマホ撮影のコツもお伝えします。次に撮った写真とスマホアプリでオリジナルクリスマスカード制作。スマホ1台で撮影と簡単なデザインについて学べるお得なレッスン。新年のご挨拶や年賀状にも応用できます♪ 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。 ※講室内で指定のアプリのダウンロードをして頂きます（施設内フリーWi-Fi有）
12/13 日		¥3,000 (グループ割： ¥2,500)	11:00～ (1H)	ハレの日のテーブルコーディネート 節目の日（冬至、お正月、五節句、節分など）気持ちの切り替えの日として、いつもより少しだけ特別なコーディネートでお祝いするのはいかがですか？お料理が苦手でも、コーディネートでワンランクアップしたテーブルを囲めば、非日常の演出に♪きちんと、だけど肩ひじ張らないコーディネートのコツをお伝えいたします。ご参加の皆様も、店頭の器を使ってコーディネートを楽しみましょう！ 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。（フードはデモンストレーションのみ）
12/17 木		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	洋風お節で一工夫。お正月を彩る簡単メニュー♪ 定番お節にもう一品。ご家族が集まる新年の乾杯にも、お子様にも喜んでいただける簡単な洋風お節をご紹介します。和洋楽しめる器選びとデモンストレーション、お祝いのおもてなしなど、年始に向けての準備を一緒に楽しみましょう。 講師：食空間スタイリスト 吉府真海 ※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。試食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、ご自宅再現していただけます。
12/22 火		¥4,500 (グループ割： ¥4,000) ※試食あり	11:00～ (2H)	発酵調味料で楽チン&美味しい、年末年始のおもてなし 忙しい年末年始は、作る人も食べる人も楽しめるお料理が嬉しいですね。予め簡単な仕込みをしておくだけで、少しの手間でおもてなし料理が叶います。体に優しい発酵調味料「鍋のもと」と、それを使った簡単アレンジレシピ「チャーシュー」「とろけるサーモンのコンフィ」「自家製アーモンドミルクを使用したポタージュ」など、低温調理の仕上がりを是非体験してみてください。※試食有 講師：発酵料理研究家 永井彩 ※「試食」をご用意しております。（講師はレッスン前に簡易検査を実施しております。レッスン内でも新型コロナウィルス対策をしたうえで安心してお楽しみいただけます。）
12/26 土		¥4,500 (グループ割： ¥4,000) ※材料費込	11:00～ (1.5H)	「飾り切り」で御節を華やかに彩ろう お正月の御節の彩はこれで安心！今さら聞けない人参、胡瓜や蒲鉾の飾り切り、ゆず窯の作り方をレクチャーします。実際にカットしてみましょう。お正月に合う和のテーブルコーディネートでお迎えし、簡単なお節料理もデモンストレーション致します。 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 ※飾り切りの実習あり（道具は貸出有）。その他の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。試食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は、3日前から全額キャンセル料として頂戴いたします。

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

