

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

2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

2/10 水		¥5,500 (グループ割： ¥5,000) ※材料費込	11:00～ (1.5H)	パーティーアイデア教えます！おうち de パーティーを愉しむHow toレッスン♪ おうちで過ごす時間が長い今だからこそ、お誕生日やお祝いの日、なんとなく気分を変えたい日は、食卓を特別に演出にしてみませんか？パーティーに欠かせない、フラワー、デコレーション、ペーパークラフト、おすすめフードまで、アイデア満載！実際にパーティーグッズと一緒に作って楽しみましょう。パーティー大好きコーディネーターがW講師で、皆様とフォトジェニックなパーティーテーブルを作り上げ、おうちで楽しむパーティーのアイデアをたくさんご紹介します。 講師：パーティーデザイナー/テーブルコーディネーター 安藤真美/伊藤裕美子 ※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。 ※制作したパーティーグッズ（ペーパークラフト・ミニフラワー等）、レジュメ・レシピはお持ち帰りいただけます。
2/13 土		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	便利な「アレ」で、いつもの定番メニューをグレードアップ♪ おうち時間を楽しむことが増えた今だからこそ、いつもの定番メニューを極上のお味にグレードアップしちゃいましょう♪発酵のチカラで、いつもの生姜焼きやハンバーグが、極上の味付けに♪発酵野菜や甘酒を使って、発酵のイメージをくつがえす、ご自宅でもすぐに取り入れられる簡単なひと手間とコツをお伝えします。 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イルス対策をしたうえで、安心してお楽しみいただけます。）
2/17 水		¥3,000 (グループ割： ¥2,500)	11:00～ (1H)	ひな祭りを愉しむテーブルコーディネート 料理を作る機会が増えているこの頃、お料理が苦手…という方にこそお伝えしたい「テーブルコーディネート」！ちょっとしたテーブルコーディネートを知っているだけで、スーパーのお惣菜を豪華なおもてなし料理に見せることもできちゃいます！これから迎えるひな祭りのお料理も、すべて作らなくても大丈夫！とうしょう窯の器で実際にプチコーディネートもして頂き、自宅に取り入れられるコーディネートのポイントもお伝えいたします。 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。（フードはデモンストレーションのみ）
2/19 金		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	早春のテーブルと、お豆腐レシピのフィンガーフード 私たちの身近にある食材「豆腐」。木綿豆腐と絹豆腐の違いを知っていますか？安いお豆腐と高いお豆腐の違いって？？豆腐マイスターならではのミニ知識と共に、お豆腐や油揚げを使ったおしゃれなフィンガーフードをご紹介します。春を先取りしたテーブルコーディネートと共に楽しみください。 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 ※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。
2/23 火祝		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1H)	おうちで楽しむ♪Happy Easter 2021年のイースターは4/4。少し先取りで、簡単でかわいいフィンガーフードレシピ3品と盛り付け方、イースターにぴったりのテーブルコーディネートを紹介します。もちろん、イースターだけでなく、春のおうちパーティーにもぴったりです♪おうち時間が長くなっている今、自宅で気軽に春を感じてみませんか。 講師：フィンガーフード/食卓スタイリスト 宮原江里子 ※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。
2/27 土		¥4,000 (グループ割： ¥3,500)	11:00～ (1.5H)	春のパーティーメニュー～ひな祭りのおもてなし～ ひな祭りのパーティーテーブルを華やかに彩る簡単メニュー。器と食材のカラーにこだわり、作りやすく見栄えのする簡単レシピをご紹介します。一足早く、食卓から春の訪れを楽しみましょう♪写真映えする盛り付けも一緒にお楽しみください。 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ませ。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。ご予約キャンセルは4日前まで、以降は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

