

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

8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♪

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

8/10 火		¥4,000 (グループ割： ¥3,500) 11:00～ (1.5H)	旬の夏野菜で乾杯～簡単おつまみでおもてなし～ 彩り豊かな夏野菜をふんだんに使ったおもてなしメニュー。 ビールはもちろん、キリッと冷やしたシャンパンや白ワインにもぴったりの見た目も美しい簡単レシピをご紹介します！盛り付け方もちょっとしたコツを知っているだけで、おうち時間も華やかに♪ 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、ご自宅で再現していただけます。
8/13 金		¥3,000 (グループ割： ¥2,500) 11:00～ (1.5H)	夏の食卓～器とテーブルコーディネート～ お気に入りの器があるけど使いこなせない、どうコーディネートしていいかわからない…なんてお悩み、ありませんか？テーブルコーディネートは、おいしいものをもっとおいしそうに見せたり、仲間たちとの楽しい時間をさらに楽しく演出したりできる楽しいもの！ とうしょう窯の器を使ってコーディネートに挑戦しながら、ちょっとしたコツや、こんな使い方あるの？など、新しい楽しみ方もご提案します。 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。(フードは盛り付けデモンストレーションのみ)
8/22 日		¥4,000 (グループ割： ¥3,500) 11:00～ (1H)	おうちで楽しむベトナムの旅 なかなか海外旅行に行けない日々。お家でベトナム旅行気分を味わってみませんか。 ポピュラーで簡単なベトナム家庭料理3品を、可愛いフィンガーフードにしてお紹介します。 ベトナムをイメージした簡単テーブルコーディネートと一緒に楽しみください♪ 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。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。
8/28 土		¥4,000 (グループ割： ¥3,500) 11:00～ (1H)	夏に楽しむスパイシーフィンガーフード 暑くなってくると、食欲増進！スパイシーな物が食べたくなりますね。 おもてなしにも使えるフィンガーフードスタイルで、食欲UPな楽しいお料理を作ってみませんか。 暑い夏に楽しみたいワイルドなテーブルコーディネートのコツも合わせてお伝えします。 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 ※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・ご予約は店頭にて承ります。

とうしょう窯有明ガーデン店インスタグラム (<https://www.instagram.com/tousyougama4/>)

またはメール (ariake@maru-katsu.co.jp) でもお気軽にどうぞ。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

