

ここ来れば ワクワクが見つかる♪

「シルフジャパン」と「シルフフレンズ」がお届けする

日常をHappyにする楽しいレッスン

12月

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

12/2 木		<p>チーズプラトー体験♪ ～盛り合わせで楽しむチーズアート～</p> <p>¥5,500 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 4名</p> <p>講師：フロマージュ/チーズスタイリスト 長谷川文美</p> <p>※ご試食いただけます。(チーズ3種とフルーツ・ナッツ・ノンアルコール飲料など) ※レジュメ、ご自身でカットしたチーズのお持ち帰りあり。</p>
12/8 水		<p>クリスマスを楽しもう♪おうちでプチアウトドア</p> <p>¥4,400 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p> <p>講師：アウトドア・石窯料理研究家 和田桂子</p> <p>※ご試食いただけます。(4品：ローストチキン、サラダタルト、ポタージュ、季節の一品) ※レシピ・レジュメ、プチクラフトのお持ち帰りあり。</p>
12/9 木		<p>Noble Flower イヤリング/ピアス</p> <p>¥6,600 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 4名</p> <p>講師：日本グルーデコ協会認定講師 中西由利</p> <p>※制作したピアスまたはイヤリング(2個で1セット)、レジュメをお持ち帰りいただけます。 ※材料費等はすべてレッスン料に含まれています。</p>
12/10 金		<p>冬の和テーブルコーディネート</p> <p>¥3,300 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p> <p>講師：食空間プランナー 高石典子</p> <p>※コーディネート実習あり。 ※レジュメのお持ち帰りあり。</p>
12/12 日		<p>初めてのモダンスタイル茶道 ～テーブルで楽しむ茶道を日常に 12月：クリスマス～</p> <p>¥4,400 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 4名</p> <p>講師：モダンスタイル茶道家 清呂木真紀子</p> <p>※ご自身でお茶を点ていただき、季節の和菓子(主菓子1品、干菓子2品)と一緒に召し上がりいただけます。 ※レジュメのお持ち帰りあり。 ※初心者の方歓迎</p>

※画像はイメージです。当日のレッスンと異なる場合があります。

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 ※画像はイメージです 当日のレッスンと異なる場合があります レッスンプロデュース：
店頭またはメール (ariake@maru-katsu.co.jp) お電話(03-5962-4557)で。

Sylph JAPAN



ここ来れば ワクワクが見つかる♪

「シルフジャパン」と「シルフフレンズ」がお届けする

日常をHappyにする楽しいレッスン

12月

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

12/14 火	 <p>盛り付け × 料理写真の コツ</p>	<p>¥4,950 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p>	<p>「盛り付け×料理写真」が素敵になるコツ</p> <p>マンネリから脱出！！撮影を意識した盛り付け術で、いつもの料理をより素敵に演出♪ プロから学ぶ盛り付けでお皿の上をデザイン&素敵な写真を撮って楽しみましょう。 スマホで料理写真を撮影するコツと、簡単な画像加工の方法もお伝えします。 (写真はイメージです。当日撮影するメニューとは異なります)</p> <p>講師：料理家/フォトグラファー 浅香智子</p> <p>※撮影実習&個別アドバイスあり ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。 ※ご試食いただけます。(3品：おもてなしポテサラ、まぐろペッパーソテー、お楽しみメニュー)</p>
12/17 金		<p>¥4,950 ・11:00～ ・14:00～ (各回1.5H)</p> <p>定員 5名</p>	<p>香りで想いを届ける「文香」作り ～手紙に移り香を添えて贈る「お香」レッスン～</p> <p>「香り」は、贈る相手の記憶に残り、想いを伝えるメッセージャー。 メッセージカード・お手紙・名刺などへの「移り香」でワンランク上のご挨拶を叶える「文香(ふみこう)」 を2種類作成します。 大切な人に想いを伝える機会の多い、年末年始に是非。どなた様でも楽しめるレッスンです。</p> <p>講師：香美人研究家 / 薫物屋香楽認定 香司 三井エレナ</p> <p>※2種類の文香づくりのワークショップあり。 ※レジュメ・作成した文香2種(ポチ袋入)、便箋のお持ち帰りあり。</p>
12/18 土		<p>¥5,500 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p>	<p>年末年始を楽しむ発酵おもてなしメニュー</p> <p>家族や友人と食卓を囲む機会が増える年末年始。 作る人も食べる人も楽しめる、発酵調味料を使った簡単で美味しいおもてなしメニューをご紹介します。 発酵をもっと身近に♪ 誰でも失敗なく仕上げる発酵調味料の使い方や調理法をお伝えします。</p> <p>講師：発酵料理研究家 永井彩</p> <p>※ご試食いただけます。(4品：あおさのゼッポリーネ、牛ヒレ肉のステーキ 発酵野菜のソース、 海老のビスク、発酵を使ったお楽しみメニュー) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。</p>
12/21 火		<p>¥5,500 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p>	<p>華やかお節の作り方～簡単レシピでお重の盛り付けを楽しもう～</p> <p>昨年ご好評いただいたお節レッスン。 いつものお正月メニューに一工夫。 ワインに合うレシピと、お重の詰め方、器の盛り付け、より華やかなテーブルを作るコツをご紹介します。</p> <p>講師：食空間スタイリスト 吉府真海</p> <p>※ご試食いただけます。(4品：海老のハーブグリル、ピリ辛牛肉のごぼう巻き、メープルくるみの田作り、 アジア風なます) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。</p>
12/22 水		<p>¥4,400 11:00～ (1.5H)</p> <p>定員 6名</p>	<p>料理が美しく見える器の色 ～カラーで楽しむテーブルコーディネート体験～</p> <p>シンプルな料理ほど、器の選び方を変えるだけでお料理がさらに美しく見えます。 毎日の食卓を彩る器の色選びのコツや、色の合わせ方について学べるレッスンです。とうしょう窯の器を使っ てテーブルコーディネート。あなたの「こんな食卓にしたい!」を表現してみましょう。 テーブルコーディネートが初めての方もぜひお気軽にご参加ください♪</p> <p>講師：カラー&テーブルコーディネーター 長坂裕子</p> <p>※テーブルコーディネート体験あり。 ※レジュメ、お楽しみプチクリスマスプレゼントの持ち帰りあり。</p>

※画像はイメージです。当日のレッスンと異なる場合があります。

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

店頭またはメール (ariake@maru-katsu.co.jp) お電話(03-5962-4557)で。

レッスンプロデュース：

Sylph JAPAN

