

ここに来れば 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

1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



1/11
火

アルコールインクアートを体感しよう♪

TVなどで紹介され、人気のアルコールインクアート。風の流れて描く、世界に一つだけのアートを一緒に描きましょう。150色程の中から好きなカラーをお選びいただけます。
絵心がないから・・・は心配いりません。初めての方でも愉しめるアートです。フレームに入れてお渡ししますので、ご自宅にてそのまま飾っていただけます。 ※エプロンをご持参ください。

講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子

※アルコールインクアート体験あり。（A4用紙2枚分製作。1枚はフレームに入れて仕上げます）
※フレーム仕上げのアート（他 制作したアート全て）、レジュメの持ち帰りあり。



1/14
金

バレンタイン♡テーブルコーディネート

2月の行事バレンタイン。最近は、お友だち同士でチョコレートを交換したり、テーブルを囲んで一緒にイベントを楽しむという方も増えてきました♪そんなとき、ちょっとしたテーブルコーディネートができると、食卓がカッコよく決まります！気軽に取り入れやすいテーブルコーディネートのコツを学び、店頭にある器でコーディネートの実践&講師のアドバイスも楽しみましょう。

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。 ※レジュメのお持ち帰りあり。



1/15
土

私に似合う色体験～ピンク色診断

今年のバレンタインは、自分に似合うピンク色を身に着けてみませんか。
ピンク色は、リップやチークで必須の色。似合うピンク色はお肌をきれいに見せてくれたり、周りに幸福感を与えたり、印象を良くする効果がたくさんあります。
自分らしいキレイが見つかる「似合う色体験」♪カラー診断が初めての方も是非お待ちしております。

講師：カラー&テーブルコーディネーター 長坂裕子

※講師による、ピンク色診断あり。
※テキスト、ピンク診断アドバイスシート、似合う色の不織布マスクをお持ち帰りいただけます。



1/16
日

祝膳に使える、映える和食を覚えよう

お正月や五節句、敬老の日など、日本には様々な節目の行事やお祝い事があります。
日本の国で暮らしている方なら、和食で祝膳を囲む機会は多くありますね。
世代を問わずに楽しめる和食。
簡単に作れて 映える和食のレシピ&盛り付けをお伝えします。

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

※ご試食いただけます。（4品：カラフル酢の物、簡単稲荷巻き寿司、三色シュウマイ、甘味）
※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。



1/17
月

アペリティーボにピッタリ♪チーズボード

イタリアならではの習慣、夕食前におつまみをつまみながら一杯飲む事を「アペリティーボ」と言います。
アペリティーボにピッタリなのが、チーズやフルーツを盛り合わせたチーズボード。おしゃれだけでなく、美味しく食べられるように考えられた食材の組み合わせやカット方法など、チーズのプロがデモンストレーションします。お休みの日や特別な時間に、ご家庭でもアペリティーボを楽しんでみませんか？

講師：フロマジェ/チーズスタイリスト 長谷川文美

※ご試食いただけます。（3品：チーズ3種、フルーツ、ナッツ、ノンアルコールスパークリング）
※レジュメのお持ち帰りあり。



1/21
火

和食器で楽しむアフタヌーンティー

自宅で楽しむアフタヌーンティー。
見た目も華やか、型抜きも楽しい月餅のデモンストレーションと、簡単で美味しいスイーツのレシピをご紹介します。和食器に盛り付けたスイーツテーブルで、冬のお茶時間を楽しみましょう。

講師：食空間スタイリスト 吉府真海

※ご試食いただけます。（3品：月餅、台湾カステラ、ほうじ茶ムース）
※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。

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

ここに来れば 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

1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

1/22 土	 	¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 6 名	癒しのインセンススプレー作り ～はじめてのモダン香レッスン～ 「インセンススプレー」とは、お香のような、深い落ち着きをもたらす天然精油を数種類ブレンドしたスプレーです。心地よい香りは、心と体のリラクゼーション、深い呼吸、安眠へと誘います。 あなた好みに調香したインセンススプレーで、枕やマスクにシュッと香りの魔法をかけましょう。 どなたさまでも、ご自身の好みやライフスタイルにフィットする香りのブレンドを楽しめるレッスンです。 講師：香美人研究家 / 薫物屋香楽認定 香司 三井エレナ ※オリジナルスプレー作りのワークショップあり。 ※作成したスプレー 1 本（10ml）、レジュメのお持ち帰りあり。
1/24 月	 	¥4,950 11:00～ (1.5H) 定員 5 名	ワンプレートで簡単サンデーブランチ 寒い冬の週末は、遅めに起きてゆっくりブランチを楽しみませんか。 簡単に出来て、美味しく見た目もかわいいワンプレートのランチメニューと、休日の食卓を彩るプチテーブルコーディネートをご紹介します。 講師：フィンガーフード/食卓スタイリスト 宮原江里子 ※ご試食いただけます。（3品：ケーキサレ・コーンポタージュ・ヨーグルトのデザート） ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。
1/26 水	 	¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 4 名	茶道を日常に テーブルで点てるモダンスタイル茶道 1月：初釜 和のアフタヌーンティー 茶人にとって1月は初釜、新年お祝いのお茶会が開かれる大切な月です。 モダンスタイル茶道では、和のアフタヌーンティーを意識した設で抹茶を演出！趣向を凝らした見立てのお道具で、茶道を日常に取り入れる楽しさを学びます。テーブルでの作法に加え、エレガントな美所作、和モダンスタイルを軸にしたテーブルコーディネートと共に、現代のライフスタイルに寄り添った茶道楽しみましょう。 モダンスタイル茶道家 溝呂木真紀子 ※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）と一緒にお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、ブランクのある方歓迎。
1/27 木	 	¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 6 名	プチアウトドア♡バレンタイン 2月はバレンタイン♡今年はいつもと違ったアウトドア風バレンタインはいかがでしょう。 ご自宅でも取り入れられる簡単アウトドア風テーブルコーディネートと、メニューはこれで決まり！な 前菜、メイン、デザートのレシピも一緒に学べます。 人気のグルテンフリーの米粉のガトーショコラもご紹介します。お気軽にご参加ください。 講師：アウトドア・石窯料理研究家 和田桂子 ※ご試食いただけます。（4品：苺のカプレーゼ、ピーツスープ、チキンとビーンズのトマト煮込み、米粉のガトーショコラ） ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。
1/28 金	 	¥5,500 11:00～ (1.5H) 定員 6 名	必ず役立つ 和のおもてなしレシピ おもてなし上手になれる簡単で見栄えのする和のレシピを集めました。 普段の食卓にも使える、とっておきの5品です♪ 和のテーブルコーディネートと共に楽しみください。 講師：料理研究家/生活空間コーディネーター 大井直子 ※ご試食いただけます（5品：しそひじきご飯、塩焼き豚、大葉ソース、和風ジュレ、水菜とザーサイのサラダ） ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。

※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

