

ここ来れば ワクワクが見つかる♪

食にまつわる専門家
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

2月

受講者には
Cobono松坂屋名古屋店で
使用できる5%OFFチケットを
プレゼント

Cobono松坂屋名古屋店：2月レッスンスケジュール

2/8 火		¥4,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名	手作りアイテムで彩る おうちでバレンタインパーティー co-bo-noのかわいいテーブルウェアを使用して、大切な家族や友人と過ごすバレンタインパーティーをイメージしたテーブルアレンジをご紹介します。手作りのオーナメントやアイテムを飾り、自分らしく暮らしを楽しむアイデアを盛り込んだコーディネートレッスンです。 講師：ディスプレイコーディネーター 高橋幸江 ※テーブル小物（ハートオーナメント）作りのワークショップあり。 ※制作した小物とレジュメのお持ち帰りあり。
2/10 木		¥4,400 11:00～ (2H) 定員 6名	香り豊かな春のお花を束ねましょう フローリストが提案する、季節のお花を楽しむフレッシュフラワーレッスン。香り豊かな可愛く繊細な春のお花を使って、ブーケを作りましょう。お花をもっと身近に感じて楽しむコツをご提案します。 ※画像はイメージのため、仕入状況により使用する花材が変更になる場合があります。 ※花材準備の関係で、事前のお振込みをお願いいたします。※申込切2/2(水) 最少催行人数：3名～ 講師：フローリスト 福岡めぐみ ※作成したブーケをラッピングしてお持ち帰りいただけます。 ※ブーケ持ち帰り用のバッグをご持参ください。（当日200円で購入も可）
2/14 月		¥4,600 11:00～ (1.5H) 定員 6名	フィンガーフードとテーブルコーディネートで、バレンタインを彩ろう！ バレンタインデーにぴったり！ココアスポンジを使った3種類のフィンガーフードを一緒に作りましょう。出来上がったフィンガーフードは、バレンタインのテーブルコーディネートにセッティング、最後は撮影タイムです。少人数制なので、フィンガーフードだけでなくテーブルコーディネート等のお悩みも解決していきましょう！なんでも聞いてね。 ※最少催行人数：4名～ ※試食はできません 講師：フィンガーフードプロフェッショナル 波多野利恵 【3品】ミニデコレーションケーキ、チーズクリームのティラミス、他1品 ※盛付実習有 ※バレンタインチョコレート、フィンガーフード用ガラスのミニ器のプレゼント有
2/22 火		¥4,000 11:00～ (1H) 定員 6名	出産祝いやハーフバースデーに♡手作りダイパーケーキ ダイパーケーキとは、おむつで作るケーキのこと。出産前に開くベビーシャワーや出産後の祝い、ハーフバースデーや1歳のお誕生日にもピッタリな贈り物です。ケーキの上にはアーティフィシャルフラワーのブーケを載せて！おむつケーキを解体したあとも、インテリアとして飾っていただけますよ。 講師：ベビーシャワープランナー 早川智紗子 ※ダイパーケーキ（1段）の制作ワークショップあり。（おむつのサイズはSまたはM、テープ式） ※制作したダイパーケーキ、レジュメをお持ち帰りいただけます。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

※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。
 ※お申込み時は以下の情報をお知らせください。
 「氏名」「当日連絡の取れる電話番号」「住所」「メールアドレス」「希望レッスン」
 ※お支払いは当日店頭にてお願いいたします。（お支払いは「現金のみ」となります）
 ※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。

レッスンのご予約は、申込フォーム（右：二次元バーコードの読み取り）、または店頭、メール（cobono.2@maru-katsu.co.jp）にて承ります。



予約フォームは
こちら