

ここ来れば ワクワクが見つかる♪

3月

受講者には
とうしょう窯有明ガーデン店で
使用できる5%OFFチケットを
プレゼント

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

とうしょう窯有明ガーデン店：3月レッスンスケジュール

3/2 水		¥4,500 11:00～ (1.5H) 定員 6名	身体に優しいおもてなしメニュー 発酵調味料を使ったお料理は、和食だけでなくおもてなしメニューにも！使い方のポイントを押さえればとても簡単に美味しく仕上がります。ハレの日のメニューにも体に優しい発酵料理を取り入れてみませんか。 【メニュー】 牛ヒレ肉のステーキ、サーモンのパイ包み焼き、揚げニョッキ 講師：発酵料理研究家 永井彩 ※ご試食いただけます。(レッスンで紹介するフード) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。
3/4 金		¥3,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名	イースター：テーブルコーディネート 最近日本でも人気の「イースター」 今年のイースターは4/17(日)です。イースターについてのお話や、イベントを楽しむテーブルコーディネート のポイントや基礎知識を学んで頂きながら、店頭の器を使って実際にコーディネート体験もお楽しみいただけ 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。 ※レジュメのお持ち帰りあり。
3/8 火		¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 4名	オウチ呑みのおともに♪ チーズボードレッスン オウチ呑みのお供にチーズはいかがですか？ チーズの正しい保存方法やカット方法、盛り付けのポイントをお伝えしながら、チーズボードの作り方をお教 えします！この機会に美味しいチーズと一緒に食べて楽しみましょう♪ 【メニュー】 チーズ3種、フルーツ、クラッカー、ノンアルコールドリンク 講師：フロマージュ/チーズスタイリスト 長谷川文美 ※ご試食いただけます。(レッスンで紹介するフード) ※レジュメ、スライスゴーダチーズのお持ち帰りあり。
3/9 水		¥4,500 11:00～ (1.5H) 定員 6名	アウトドアで楽しむイースターパーティー 今年はアウトドア風にイースターを楽しんでみませんか。アウトドア道具のスキレット・ワッフルメーカーを 使って、ラム肉やオーガニック野菜を使った卵料理やマリネをおしゃれに作って楽しみましょう。 【メニュー】 ラムチョップの香草焼き、ワッフルフレンチトーストサンド、キャロットとドライフルーツのマリネ 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。(レッスンで紹介するフード) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。
3/12 土		¥5,500 11:00～ (1.5H) 定員 4名	大活躍！合わせやすいシンプルビジュリーング作り まるでパヴェのような輝き。 カジュアルにもシックにも使えるシンプルなリングを作ってみませんか。 5色の中から好きな色を選んでお作り頂けます。 講師：日本グルーデコ協会認定講師 中西由利 ※制作したリング、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。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN



予約フォームはこちら

※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(ariake@maru-katsu.co.jp)にて承ります。

ここ来れば ワクワクが見つかる♪

3月

受講者には
とうしょう窯有明ガーデン店で
使用できる5%OFFチケットを
プレゼント

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

とうしょう窯有明ガーデン店：3月レッスンスケジュール

3/13 日	 	¥6,600 ・11:00～ ・14:00～ (1.5H) 各回2名	マイナス5歳効果を叶える！パーソナルカラー診断 春は新しい出会いの季節。 第一印象で好印象を持ってもらいたい。仕事で相手に信頼感を与えたい。色でそれが叶います！ 似合う色を身につけるとマイナス5歳効果も得られ、お洒落であか抜けた印象になります。たくさんの色の中から貴方を輝かせる色を見つけましょう。 講師：カラー&テーブルコーディネーター 長坂裕子 ※講師によるパーソナルカラー診断あり。 ※2名様でご予約の場合、¥12,100/2名様でご受講いただけます。 ※レジュメ、パーソナルカラー色見本カードのお持ち帰りあり。
3/18 金	 	¥5,500 11:00～ (1.5H) 定員6名	必ず役立つ春のホームパーティーレシピ ホームパーティーや持ち寄りパーティーにピッタリな美味しくて簡単なレシピをお伝え致します。 パーティー当日は盛りつけるだけ！前日に作っておけるレシピを集めました。 【メニュー】 彩り野菜の生ハム巻き、キャロットラペ、きのこのマリネグリル、いちごのパンナコッタ 他 春のスペシャルレシピ 講師：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。(レッスンで紹介するフード) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。
3/26 土	 	¥5,500 11:00～ (2H) 定員3組	親子で体験 ☆ アルコールインクアート♪ 春休みスペシャル親子企画！「みんな違って みんないい」一つとして同じものは出来ないことのないONLY ONEなアートがアルコールインクアートです。絵心がなくても初めての方でも楽しんでいただけるのが魅力です。150色程のインクより選んでいただきますので、彩り豊かな作品が作れます♪ 通常価格で親子それぞれにフレームを仕上げただけのお得なレッスンです。 講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子 ※小学生以上の親子対象。 ※エプロンをご持参ください。 ※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。
3/27 日	 	¥4,500 11:00～ (1H) 定員3名	キッズレッスン♪飾巻きずし～イースターバニーを巻こう～ イースター復活祭の卵を届けてくれるイースターバニー。そのうさぎを飾り巻きずしで巻いてみませんか？ パーティーはもちろん、お弁当に入れてもとても可愛い飾り巻き寿司！ 基本の巻きずしの【お花】と【うさぎ】を2種類巻いていただきます。 【メニュー】 巻き寿司2種 講師：飾り巻き寿司講師 沖田浩子 ※小学生以上対象。(未就学児は保護者同伴で参加可) ※ご試食いただけます(巻き寿司2種) ※レジュメ・巻きずし・自分で巻いたお寿司のお持ち帰りあり。
3/31 木	 	¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員3組	親子で茶道☆テーブルで点てるモダンスタイル茶道 春休み、親子で茶道を体験してみませんか？実際にお抹茶を点ていただき、お菓子のいただき方、お抹茶のいただき方を親子で体験していただけます。ハードルが高いと思われがちな茶道も、テーブルならご自宅でも楽しめます。シャカシャカと茶筌を振りながら和文化を体験してみましょう！お茶碗のプレゼント付きです♪ 講師：モダンスタイル茶道家 溝呂木真紀子 ※年長以上の親子対象。(小学生以上はお子様だけの参加も可) ※お子様用のお茶碗プレゼントあり。(当日お選びいただけます) ※抹茶とお菓子の試食有。

※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。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN



予約フォームはこちら

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(ariake@maru-katsu.co.jp)にて承ります。