

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

～海老名店：3月レッスンスケジュール～

受講者限定！

16,500円(税込)以上のお買い物で

20%OFF

セール品・一部商品を除く

3/18 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、店頭のを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。
3/19 土	 	¥5,500 11:00～ (2H) 定員 4名	世界に一つだけ☆アルコールインクアートで楽しむiPhoneケース作り 風の流れて描く、世界に一つだけのアート＝「アルコールインクアート」。今月は、iPhoneケースを気軽に着せ替えてできる「インナーシート」を作ります。インスタ映え間違いなし♪あなただけのオリジナルケースで、アートを日常に取り入れましょう。(※今回はiPhoneケースのみの取扱となります) 講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子 ※完成したiPhoneケース(他制作したアート全て)、レジュメの持ち帰り有 ※お申込み時にiPhoneの機種をお知らせください。
3/22 火	 	¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名	今日から発酵料理を楽しもう♪ 身近な発酵調味料の「甘酒」は、お料理を格段に美味しくしてくれる強い味方！普段のお料理をワンランクアップできる簡単な使い方や、すぐに作れて美味しいオリジナルソース、ドレッシングをお伝えします。 【メニュー】 発酵野菜のドレッシング、カブとホタテのマリネ、トマト甘酒のパスタ 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。 ※自宅で作れる塩麹(450ml)の材料キットをプレゼント。
3/24 木	 	¥4,950 11:00～ (1.5H) 定員 6名	ワンプレートランチを格上げしよう いつもの食卓で出番の多い「ワンプレートランチ」。せっかくなら、センスの良い&美味しいワンプレートを作りましょう♪簡単で映えるフードと盛り付けをお伝えします。 【メニュー】 パン格拉タン、スパニッシュオムレツ、ポストンクラムチャウダー、デザート 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。(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。
3/25 金	 	¥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。
3/26 土	 	¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 4名	褒められマスクピアスを作ろう！ マスクにちょこんと。さりげないお洒落を楽しんでみませんか？シックなものから可愛いものまで、お好みのモチーフを2つ選んで、自分だけのマスクピアスをお作りいただけます。 講師：日本グルーデコ協会認定講師 中西由利 ※制作したマスクピアス(2つ)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。
3/28 月	 	¥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？知っておきたい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、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。(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。

※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

※受講者限定：海老名店で税込16,500円以上のお買い物をしていただくと20%OFF。左記以外は5%OFFチケット配布(併用不可)

※お申込み時は「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」をお知らせ下さい

※レッスン料の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

レッスンのご予約は、申込フォーム、店頭またはメール (ebina@maru-katsu.co.jp) にて承ります。