

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

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

とうしょう窯有明ガーデン店：4月レッスンスケジュール

4/12 火	 	¥6,000 11:00～ (1.5H) 定員 4名	ブルーチーズ好き集合！～ブルーチーズ食べ比べ～ ブルーチーズは好きですか？ブルーチーズ初心者さんから、ブルーチーズ好きな方まで大歓迎！ブルーチーズのカット方法やアレンジ方法を、チーズのプロがお教えします！世界三大ブルーチーズの食べ比べ！一緒にブルーチーズを楽しみましょう♪おうちで楽しめるチーズのお土産付きです。 【メニュー】 チーズ4種、フルーツ、クラッカー、ナッツ、ノンアルコールドリンク 等 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。仕入れ状況によりチーズの変更もございます。あらかじめご了承ください) ※レジュメ、ゴルゴンゾーラ(ドルチェタイプ)のお持ち帰りあり。
4/14 木	 	¥3,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名	端午の節句：テーブルコーディネート 5/5は「こどもの日」「端午の節句」と呼ばれ、五節句の中の一つです。お祝いの食卓は、簡単テーブルコーディネートで、いつものお料理やスーパーのお惣菜を格上げして楽しみましょう。店頭の器を使ってコーディネート実践をしていただきながら、簡単に自宅でも楽しめるコーディネートのポイントをお伝えいたします。初めての方でもお気軽に楽しんで頂けます。 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。
4/18 月	 	¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名	今日から始める発酵料理♪ 発酵ブームで身近になった甘酒や塩麹。お料理に使うと格段に美味しくなる強い味方です♪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ソースやドレッシング、無添加が嬉しい「自家製ハム」の作り方をご紹介します。 【メニュー】 発酵ドレッシングのサラダ、自家製ハム、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。 ※ご自宅で作って活用できる塩麹(450ml)の材料キットのお土産付き。
4/23 土	 	¥4,400 11:00～ (1.5H) 定員 6名	春を奏でるオリジナル「香袋」調合レッスン 「香袋」とは、バックに忍ばせたり、枕元に置いたり、クローゼットで移り香を楽しめる、常温で香る香原料を調合した匂い袋のこと。レッスンでは、白檀をメインに、数種類の香原料の調合を体験します。心ときめく、春本番。ほのかに優しく香り立つ癒しの香りを纏ってみませんか。 ※レッスンでは写真の3色の香袋から2色お選びいただいて香袋を制作していただけます。 講師：香司 三井エレナ ※レジュメ、制作した香袋(2種類)をお持ち帰りいただけます。
4/27 水	 	¥4,400 11:00～ (2H) 定員 4名	野点をイメージして テーブルで点てるモダンスタイル茶道 茶籠を持って好きなところでお茶を点てる「野点」のイメージで！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、日本の季節の設え、和モダンスタイルを軸にしたテーブルコーディネートを軸に新しいライフスタイルの茶道を学んでいきます。 講師：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。 ※初心者の方歓迎
4/29 金祝	 	¥5,500 11:00～ (1.5H) 定員 6名	和のフィンガーフードと美しく見せるフードスタイリング 厳選した調味料を上手に使った、飽きない味付けのレシピ。家で作りやすい創作和食をフィンガーフード仕立てでご紹介します。おもてなしにも応用できる美しく見せるスタイリングとインスタ写真のコツも合わせてお伝えします。 【メニュー】 そら豆のアミューズ、アジの変わり揚げ、ほうじ茶プリン、他1品 講師：フードスタイリスト/料理家 浅香智子 ※ご試食いただけます。(レッスンで紹介するフード。メニューは食材仕入れの都合で変更する場合があります。) ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。

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、予約フォームまたは店頭、メール(ariake@maru-katsu.co.jp)にて承ります。