

# とうしょう窯有明ガーデン店：6月 レッスンスケジュール

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

6/3 金	 	¥3,500 11:00～ (1.5H)  定員 6名	<b>夏のワンランクアップ・テーブルコーディネート</b> 過ごしやすい季節は、お友達との集まりも増えそうですね。そんなときは、お料理とともに、ちょっとしたテーブルコーディネートでおもてなししてみませんか？スーパーやコンビニのお惣菜も、器とテーブルコーディネートで見違えるほど変わります！店頭にある器を使って実際にコーディネートを練習してみましょう♪ <b>講師：食空間プランナー 高石典子</b> ※コーディネート実習あり。 ※レジュメのお持ち帰りあり。
6/9 木	 	¥4,400 11:00～ (1.5H)  定員 4名	<b>似合う色を見つけよう♪ ～ベースカラー診断&amp;コラージュ作り～</b> 自分に似合う色、知っていますか？ベースカラー診断で自分に似合うベースカラーを知ったら、雑誌から好きなファッションを切り抜いて、自分だけのコラージュを作ってみましょう。自分の得意な色への理解も深まりお勧めです♪講師によるベースカラー診断と、コラージュ作りのワークあり。 <b>講師：カラー&amp;テーブルコーディネーター 長坂裕子</b> ※講師によるベースカラー診断あり。ファッションコラージュ作りのワークショップあり。 ※制作したコラージュ、レジュメをお持ち帰りいただけます。
6/11 土	 	¥5,500 11:00～ (2H)  定員 6名	<b>アルコールインクアートで作る「クリアティッシュケース」♪</b> 風の流れて描く、世界に一つだけが叶うアルコールインクアート☆今月は、ポケットティッシュ用クリアケースを作ります。小物へのトリミングや貼付方法（人気のアクリル型同様）が学べます。時間内にアートするA4サイズ用紙2枚は、ご自宅のフレームに入れて飾って楽しんでいただけます♪ <b>講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子</b> ※完成したクリアティッシュケース（他制作したアート全て）、レジュメの持ち帰りあり。 ※エプロンをご持参ください。
6/13 月	 	¥3,500 11:00～ (1.5H)  定員 6名	<b>簡単で美味しい♪ お弁当・常備菜メニュー</b> 毎日のお弁当作りや、常備菜としても重宝する、身体に良くておいしいおかずをご紹介します。常備菜、ソースから展開できるアレンジレシピがあれば、一つの常備菜から様々なメニューが作れますよ♪ <b>講師：発酵料理研究家 永井彩</b> ※ご試食いただけます。（タコライス・3種のサンドイッチ・お楽しみ常備菜2種） ※レジュメのお持ち帰りあり。
6/21 火	 	¥6,000 11:00～ (1.5H)  定員 4名	<b>イタリアチーズを食べよう！！</b> モッツアレラチーズを代表とするイタリアチーズ！地域、気候によって様々なチーズが造られているのをご存知ですか？相性の良い副食材や飲み物もお伝えします。この機会に是非イタリアチーズの世界を一緒に楽しみましょう♪ <b>講師：フロマージュ/チーズスタイリスト 長谷川文美</b> ※ご試食いただけます。（チーズ4種、フルーツ、ナッツ、ノンアルコールスパークリング等） ※レジュメ、ナチュラルチーズのお持ち帰りあり。（仕入れ状況によりチーズの変更がございます。）
6/23 木	 	¥4,400 11:00～ (2H)  定員 4名	<b>茶道を日常に 氷の節句でお迎えするモダンスタイル茶道</b> 自身の穢れや災厄を祓うのが目的とされる「夏越の祓」では、どのような行事や風習が行われているのでしょうか？氷の節句を意識した室礼や作法の中でお道具やお菓子で、茶道を日常に取り入れる楽しさを学びます。和モダンスタイルの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びましょう。 <b>講師：モダンスタイル茶道家 溝呂木真紀子</b> ※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
6/28 火	 	¥5,500 11:00～ (1.5H)  定員 6名	<b>モクテルで楽しむ初夏のアペロタイム</b> モクテルとはノンアルコールカクテルのこと。市販品にひと手間加えたり、ササっと作れるオードブルなど、簡単で美味しいおつまみレシピをご紹介します。アペロは本来、夕食前に楽しむものですが、レッスンでは自分で作ったモクテルとともに、ランチ前のアペロタイムを楽しみましょう。 <b>講師：フードスタイリスト/料理家 浅香智子</b> ※ご試食いただけます。（モクテル、カナッペ2種、ミニパイ、他1品）※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり ※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。 ※写真は当日のメニューと異なります。

※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](mailto:ariake@maru-katsu.co.jp) )にて承ります。



予約フォームはこちら