

ここ来れば
ワクワクが見つかる♪

7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

とうしょう窯有明ガーデン店：レッスンスケジュール

7/9 土		¥5,500 11:00～ (1.5H)	必ず役立つ♪中華のおもてなしレッスン
		定員 6 名 4名～催行	前回開催の和食に引き続き「必ず役立つ」シリーズの中華バージョン！ デモンストレーション形式で、お役立ち中華のレシピをレッスン致します。 おもてなしにも普段のおかずにも使える美味しいメニューです。 【メニュー】なすの揚げ煮、白菜ときくらげのチャイニーズサラダ、棒棒鶏、さくふわスノーボール
			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。
7/15 金		¥4,400 11:00～ (2H)	七夕の室礼で楽しむ モダンスタイル茶道 7月：乞巧奠(きっこうでん)
		定員 4 名 1名～催行	中国における七夕行事「乞巧奠～きっこうでん～」。七夕の室礼や星の伝説に思いを馳せながら、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。 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
7/19 火		¥5,000 11:00～ (1.5H)	今日から始める発酵料理
		定員 6 名 1名～催行	発酵ブームで身近になった甘酒や塩麹は、お料理が格段に美味しくなる強い味方♪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。自家製塩麹キットのプレゼントも！ 【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。
7/23 土		¥5,000 11:00～ (1.5H)	アルコールインクアートをキャンバスに描きましょう☆
		定員 6 名 1名～催行	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、正方形のほかに、キュートで珍しいヘキサゴン型のキャンバス地もご用意しました♪アルコールインクアートが初めての方も参加いただけます。完成したキャンバスアートはすぐに、時間内にアートするA4サイズ用紙はフレームに入れて、ご自宅にて飾っていただけます。
			講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子
			※完成したキャンバスアート（他 制作したアート全て）、レジュメの持ち帰り有 ※エプロンをお持ちください。
7/28 木		¥3,500 11:00～ (1.5H)	親子で楽しむ♪夏休み特別レッスン～アロマ虫除けスプレー作り～
		定員 4 組 2組～催行	待ちに待った夏休み♪キャンプや旅行・・・屋外での遊びも多いこの季節、お子さんの柔らかなお肌を守りたいですね。虫除けの期待できる天然精油を用いて、安心して使えて、爽やかな香りも楽しめる「アロマ虫除けスプレー」を作成します。お子様の自由研究にもどうぞ。 ※親子で1つのスプレーを作っていただきます。+1000円でキット追加可。
			講師：香司 三井エレナ
			※レジュメ、制作したアロマスプレー（50ml）をお持ち帰りいただけます。 ※小学生以上のお子様対象。兄弟で参加される方は+1000円でキット追加可能です。

※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。
※最少催行人数に達しない場合、レッスンは不開催となります。
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。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN



予約フォームはこちら