

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

食と食空間の専門家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

8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

8/1 月		¥3,850 11:00～ (1.5H) 定員 5 名 (1名～催行)	花咲く書道：夏レッスン「花書で書く、暑中お見舞い」
			書いて癒され、送って喜ばれる、お花と書が融合した「花書」。 書道経験がなくても、絵が苦手でも、気軽にどなたでも楽しんでいただけます。 レッスンでは、季節の花書「夏（花火）」と、人気の花書「幸」の2作品を書いてみましょう。 書道の新たな楽しみ方をご体験ください。（書いた花書のひとつはフレームに入れて持ち帰り可） 講師：花咲く書道認定講師 廣田真紀 ※花書の実践あり。書いた花書（2作品）はお持ち帰りいただけます。 ※手ぶらでご参加いただけます。※ご自身でお道具をお持ちの方は、550円引きでご参加いただけます。
8/3 水		¥4,000 11:00～ (1.5H) 定員 3 名 (1名～催行)	夏休み「こどもカラー診断士」体験～みんなちがってみんないい～
			カラー診断士ってどんな仕事か知っていますか？ 夏休みだからこそこの特別体験！色のことについて少し学びながら、一日カラー診断士体験をしてみよう。 みんなちがってみんないい♪最後に、講師による好きな色1色でのカラー診断をプレゼント。 「一日カラー診断士体験修了証」もお渡しします♪ ※対象：小学生以上～ 講師：カラー&テーブルコーディネーター 長坂裕子 ※「一日カラー診断士体験修了証」のお渡しあり。 ※保護者の方は見学または店内でお買い物をお楽しみください。
8/4 木		¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 6 名 (1名～催行)	簡単・華やか・身体に良くて美味しい「フレンチ薬膳」～夏バテ&熱中症予防メニュー～
			フレンチと薬膳を融合させた新しい食のスタイル「フレンチ薬膳」。8月は、夏バテ&熱中症予防におすす めしたい、エスニック風のフレンチ薬膳をご紹介します。スーパーで手に入る身近な食材で、からだ が喜ぶレシピをご提案、お洒落に盛り付けしてお召し上がりいただきます。 【メニュー】トマトと甘酒の冷製スープ、鰹のマリネとパイナップルライムとハニーマスタードソース、 ひき肉とレンズ豆の煮込み レモンの香り、赤紫蘇自家製ドリンク 講師：フレンチ薬膳シーズンアドバイザー 玲香 ※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。薬膳茶のプレゼントあり。
8/5 金		親子参加の場合 ¥5,000 ※ 11:00～ (1.5H) 定員 6 名 (1名～催行)	夏休み特別企画★親子で作るワンランク上のバゲットとアレンジレシピ
			お家でも簡単に作れるワンランク上のバゲットづくり、ポイントとなる工程を体験していただき、 焼き上げたバゲットを使った、おもてなしや手土産にもなるバゲットアレンジレシピをお伝えします。 おもてなしにぴったりのセパレートドリンクも紹介します♪(オープン焼き上げの工程はありません) ※対象：小学生以上の親子 または 中学生以上はお一人での参加も可 ※参加費：親子参加¥5,000、大人のみ¥4,000、学生(中学生/高校生)のみ¥2,000 でご受講いただけます 講師：食と花で生活を彩る食空間プランナー 小森知巳 ※ご試食いただけます。（アレンジバゲット3種、セパレートティー） ※エプロンをご持参ください。 ※レシピ、レジュメ、自宅オープンで焼き上げ可能なバゲット生地（2本分）のお持ち帰りあり。
8/7 日		¥4,000 11:00～ (1H) 定員 3 名 (1名～催行)	キッズレッスン☆「飾り巻き寿司」可愛いシロクマを巻こう
			可愛いシロクマの飾り巻きずしを巻いてみませんか？ 今回、シロクマと仲間のクマを、好きな色で巻いていきます。 ずし酢を使わずふりかけを使うので、おにぎり感覚でお弁当にもぴったりです。 対象：小学生以上～。未就学児は保護者同伴で参加OK。 講師：飾り巻き寿司講師 沖田浩子 ※ふりかけ、チーズの2種の飾り巻き寿司を巻きます。 ※ご試食いただけます（巻き寿司2種） ※レジュメ・巻きず・自分で巻いたお寿司のお持ち帰りあり。

※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。
※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

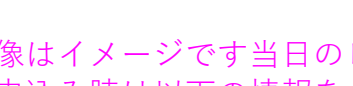
ここ来れば ワクワクが見つかる♪

食と食空間の専門家
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

8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

親子 レッスン			親子参加の場合 ¥5,500 ※ 11:00～ (2H)	夏休み特別企画☆自由課題にアルコールインクアート♪ 夏休みの自由課題に、風の流れて自由に描く「アルコールインクアート」はいかがでしょう♪ 子どもも大人も自由な感性で、世界に一つあなただけのアートを作ります。 立て掛けられるフレームに入れて仕上げるため、ご自宅ですぐに飾っていただくこともでき、 夏休みの自由課題として、そのまま学校提出もできますよ♪初めての方もお気軽にどうぞ！ ※親子参加：¥5,500、お子様のみ(小5～中3)の参加：¥2,000でご受講いただけます。
			定員 6 名 (1名～催行)	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。小5～中3までのお子様は一人参加OK ※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。
8/8 月			¥5,500 11:00～ (1.5H)	スパイス&ハーブ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 暑い夏にこそ取り入れていただきたい、香りや味のメリハリを楽しめるスパイス&ハーブ！ おもてなしにも応用できるフィンガーフード仕立てで、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】ハーブチーズボール、サモサ、ひよこ豆のスパイスカレー、他お楽しみメニュー1品
			定員 6 名 (2名～催行)	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。） ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。 ※写真はイメージです。メニューは食材仕入れの都合で変更になる場合があります。
8/16 火			¥6,000 11:00～ (1.5H)	身近な安旨チーズでおもてなし♪ 誕生日やおもてなしにピッタリのチーズプレート！スーパーで手に入るチーズに少しのアレンジを加え て、ワンランクアップのチーズプレートをお伝えします。 オススメの食べ方、相性の良いドリンクと一緒に、普段と一味違うチーズを体験してみませんか？ 【メニュー】チーズプレート（チーズ3種）、フルーツ、ノンアルコールスパークリング
			定員 4 名 (2名～催行)	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） ※レジュメのお持ち帰りあり。チーズのお持ち帰りあり（種類は当日のお楽しみです）。
8/23 火			¥5,000 11:00～ (2H)	夏休みアレンジ企画 抹茶ドリンク&モダンスタイル茶道 氷点での抹茶のアレンジレッスン。 まだまだ残暑が厳しく夏バテ気味な体に、スーパーフードの抹茶を使ったアレンジドリンクを楽しみま しょう！お点前をした抹茶で抹茶レモネードを作ります。 初心者の方歓迎、気軽にご参加いただけます。
			定員 4 名 (1名～催行)	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いただき、抹茶レモネードと季節の和菓子（主菓子1品、干菓子2品）を一緒にお召 し上がりいただけます。 ※レジュメのお持ち帰りあり。
8/25 木				

※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