

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

10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

10/15 土		¥5,000 11:00～ (2H) 定員 5 名 (1名～催行)	アルコールインクアートパネルを作りませんか♪ 風の流れて描く、世界に一つだけのアルコールインクアート。 初めての方でもご自宅ですぐに飾って頂ける木材パネルにアートを描き、仕上げます♪ お好きな秋カラーで、インテリアに合う素敵なアートを作しましょう！ 「金継ぎ風仕上げ」をご希望者は、ご自宅ですぐに出来るキットをお持ち帰りいただけます。 (※希望者のみ 金継ぎキット代 別途：1500円 ※申込時にお知らせください) 講師：アルコールインクアーティスト 戸澤和子 ※制作したアートパネル（他、練習したアート全て）、レジュメをお持ち帰りいただけます。 ※エプロンをご持参ください。
10/17 月		¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 6 名 (2名～催行)	発酵調味料で、おうちごはんを極上に♪ いつもの定番メニューを、発酵調味料を使うことで、簡単に美味しくワンランク上のお味に仕上げてみませんか。どんなメニューにも使いやすい「万能しょうゆ」と「発酵玉ねぎ」の作り方、それを使ったメニューをレクチャーします。誰でも気軽に今日から発酵生活を始められますよ。 毎日の料理に、無理なく発酵を取り入れましょう！ 【メニュー】 発酵調味料を使ったハンバーグ・肉じゃが・コーンポタージュ 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。お試し用発酵玉ねぎのプレゼントあり。
10/28 金		¥4,400 11:00～ (2H) 定員 4 名 (1名～催行)	茶道を日常に テーブルで点てるモダンスタイル茶道 10月：紅葉/お月見 紅葉やお月見を意識した秋の室礼でお迎えする、テーブルで楽しむ茶道。 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、和モダンスタイルのテーブルコーディネートを中心に、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。
10/29 土		¥3,850 11:00～ (2H) 定員 5 名 (1名～催行)	花咲く書道：秋を満喫&送って喜ばれる「花書」を書いてみましょう 思いを表現する、お花と書が融合した「花書」。 今月は、秋を感じられる花書と、プレゼントしても喜ばれる人気の花書の2作品を書きます。 書いて楽しく、飾って嬉しく、送って喜ばれる、オリジナリティー豊かな花書。 どなたにでも楽しんでいただける、新しい感覚の書道を体験してみてください。 書いた花書は、フレームに入れてお持ち帰りいただけます。 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。 ※手ぶらで参加OK。花書専用の「お道具Aセット」をご持参の方は、550円引きでご参加いただけます。

※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。

※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。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN



予約フォームはこちら

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。