

ここに来れば ワクワクが見つかる♪

11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

11/6 日		¥4,000 11:00～ (1.5H) 定員 4名 (1名～催行)	似合う色カラー診断～自分にぴったりのリップの色は？ あなたを一番綺麗に見せてくれるリップの色を知っていますか？肌色・口紅色彩チャートで色の見分け方を知りましょう。似合う色カラー診断であなたに最適なファンデーションの色みやリップ、チークの色みが分かると、メイクの色選びで迷わなくなります。 講師：カラー&テーブルコーディネーター 長坂裕子 ※肌色・口紅色彩チャート、レジュメをお持ち帰りいただけます。 ※プロ講師によるカラー診断あり
11/12 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、好きな秋カラーでアートを描きます。「金継ぎ風仕上げ」をご希望者は、ご自宅で簡単に出来るキットの持ち帰り有です。(希望者のみ金継ぎキット 別途：1500円) 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。 ※金継ぎキットをご希望の方はお申込み時にお知らせください。
11/13 日		¥4,070 ・11:00～ ・14:00～ (2H) 定員 5名 (1名～催行)	花咲く書道で書く、オリジナリティ豊かな年賀状 思いを表現する、お花と書が融合した「花書」で、いつもと一味違った年賀状を書いてみませんか？講師のデモを見ながら、上手い下手ではなく個性豊かに描いてみましょう。フレームをお付けしますので作品をお家に飾ることもできます。初心者の方も歓迎です。 講師：花咲く書道認定講師 廣田真紀 ※花書の実践あり。書いた花書はお持ち帰りいただけます。(一つはフレーム付き) ※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。
11/18 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 11月：秋の野点 秋の野点のイメージでお迎えするテーブル茶道。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や和モダンスタイルの季節のテーブルコーディネートと共に、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。 ※初心者歓迎。お気軽にご参加ください。
11/19 土		¥4,000 11:00～ (2H) 定員 6名 (1名～催行)	クリスマスのおもてなし ～クリスマスツリーとカリグラフィー～ 玄関や食卓に置いてクリスマスの演出に使えるスタンドを、クリスマスツリーとカリグラフィーの文字を添えて手作りしましょう♪スタンドの他にカードやタグも作ります。カリグラフィーが初めての方でもご参加頂けます。制作後はティータイムもお楽しみください。 講師：食と花で生活を彩る食空間プランナー 小森知巳 持ち物：鉛筆又はシャープペンシル、消しゴム、定規、A4用紙の入る袋、カリグラフィー道具(ペンホルダー・ニブ(ペン先)・インク) *カリグラフィー道具は貸出有。必要な方は申込時にお伝え下さい。
11/21 月		¥5,000 11:00～ (1.5H) 定員 6名 (2名～催行)	発酵中華でおもてなし 発酵調味料を使って、化学調味料やうまみ調味料を使わずに、身体に優しいお料理で年末年始を迎えましょう。発酵調味料があれば簡単に美味しく作れる発酵中華。使い方のポイントを詳しくお伝えします。【メニュー】海老ワンタン、トマトサラダ、青椒肉絲、麻婆茄子 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。
11/25 金		¥6,000 11:00～ (1.5H) 定員 4名 (2名～催行)	季節到来!!! モンドールを食べよう ～チーズレッスン～ パーティーにもピッタリな期間限定製造&販売のチーズ「モンドール」の季節がやってきました！そんなモンドールを120%楽しむ食べ方、保存方法、スタイリング方法をお伝えします。この時期に美味しいおすすめチーズと一緒に楽しみましょう♪ 講師：フロマージュ/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チーズ4種、フルーツ、ナッツ等) ※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)。

※お申込み時は【氏名/当日連絡の取れる電話番号/メールアドレス/希望レッスン】をお知らせください。

※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。※お支払いは当日店頭にて現金にてお願いいたします。

※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

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。

予約フォーム

