

10 Oct

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

メニュー、テイクアウト、持ちなどの
レッスンに関する詳細情報は
こちらからご確認ください



お料理教室 カルチャー教室
TAKE OUT お持ち帰りあり SWEETS おやつ付き

7日, 21日 10:00-12:30 にこばん教室



実りの秋のショコラパン

ドライフルーツとナッツ、チョコの入った棒状のハードパンです。

定員 8名 受講料 3800円

講師 きくたに さやか

8日 10:00-13:00 Enjoy Life



かぼちゃのチーズケーキ

かぼちゃが食べなくなる秋にぴったりの可愛いチーズケーキを作りましょう。

定員 8名 受講料 3800円

講師 biscuit535 Rica

9日 10:00-12:00 お花の教室



花束のような寄せ植え

苗を束ねて植え込む技法で、ふんわり美しい寄せ植えを作りましょう！

定員 8名 受講料 4500円

講師 フラワーガーデンヤマナカ 細野加奈子

10日 10:00-12:00 13:00-15:00

絵とおやつ会



エゾリスの秋

ソフトパステルを使って木の実とエゾリスを描きます。

定員 各8名 受講料 2500円

講師 おかざきさとみ

11日 10:30-12:30

手作りせっけん



ハワイアンコーヒー&ココナッツミルクのせっけん

おいしい素材で、お肌喜ぶおいしいような石けんを作ります。

定員 8名 受講料 4300円

講師 はまぐちみゆき

12日 10:00-11:30

アイシングクッキーデコ



ハロウィンクッキー

初めてでも可愛く作れるコツを伝授！楽しく自由にデコろう♪

定員 10名 受講料 2800円

講師 Sai artcookies

13日 10:00-12:00 13:30-15:30

ティータイムレシピ



バイクウェルタルト

サクサクのタルトに甘酸っぱいラズベリージャム、そしてレモン香るアーモンドクリーム。

定員 各7名 受講料 4000円

講師 古住晴美 (今田美奈子お菓子教室製菓コース師範)

15日, 16日 10:00-13:00

スイーツレッスン



マロンのマリブレ

マリブレをマロンクリームで仕上げます。

定員 6名 受講料 3800円

講師 バティシエールよしの

17日 10:00-13:00

畑のご馳走 by kitten遊び



究極の手作りあんこ

希少な丹波大納言小豆の旬の時期に究極のあんこ作り♪もち麦おはぎで試食。

定員 6名 受講料 3000円

講師 女子栄養大学認定校「畑のご馳走」主宰 吉田敦子

19日 10:00-11:30

アロマテラピー教室



アロマdeお香づくり

煙をくゆらせ特別な癒しの時間を♪精油やタブ粉、ハーブパウダーを使って作ります。

定員 8名 受講料 2600円

講師 AEAJアロマインストラクター アーユルボータ asayo

23日 10:30-13:00

コリアンキッチン



ヤンニョムチキンを作ろう

ランチはヤンニョムチキン、大豆モヤシのスープ、黒豆ご飯、サラダ他。

定員 8名 受講料 3500円

講師 梁玉恵

24日 10:00-12:30

ふんわりぱん教室



デンリッシュ風かぼちゃ食パン

手作りの南瓜シートを折込みハロウィン食パンに仕上げましょう♪

定員 7名 受講料 3500円

講師 ちえこママ

25日 10:00-12:00

フラワーレッスン



トピアリー(生花)

まんまるフォルムのアレンジメントです。お花の可愛らしさを楽しみながら作りましょう。

定員 6名 受講料 3500円

講師 フラワースタジオann あいはらゆりこ

31日 10:00-13:00

飾り巻きずし教室



ハロウィン

ファミリーでハロウィンパーティーを楽しみませんか？

定員 6名 受講料 2800円

講師 調理師・デコ巻きマイスター 渡辺敏子

抽選日

10月教室:2024/ 9/2(月)

11月教室:2024/10/1(火)

12月教室:2024/11/5(火)

*定員を超えたクラスは抽選とさせていただきます。

*定員に満たないクラスは、抽選日を過ぎても受付できる場合がございますので、お問い合わせください。

キャンセル料について

8日前から当日までにご連絡の場合はキャンセル料が発生いたします。

9 8 7 6 5 4 3 2 1
無料 レッスン料全額 レッスン当日