

2 10:00-13:00 おうちフレンチ初級



雑穀を楽しむフレンチ
15種類の雑穀から自分の好みを見つけ、オリジナルブレンドを作ります。そば粉のパンケーキに雑穀簡単ソースを添えて。
定員 6名 受講料 4000円
講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

3 10:00-11:10 健やかに整う大人ヨガ



呼吸とやさしい動きで、今の自分を心地よく整えるヨガ。運動が久しぶりの方や初心者の方も年齢や経験に関係なく、安心してご参加頂けます。
定員 8名 受講料 2200円
講師 Ayumi

7 13:00-15:00 和菓子教室



端午の節句 ちまきを作ろう
端午の節句でいただく粽(5本束)を作ります。(冷凍保存可)
定員 6名 受講料 3500円
講師 おくいまさこ

9 10:00-13:00 Enjoy Life



贅沢編み込みパン
フィリングは具沢山のマッシュポテト。華やかなパンを楽しく作っていきましょう。
定員 8名 受講料 3800円
講師 biscuit535 Rica

10 10:00-13:00 おうちフレンチ



ヘルシーエイジング料理塾
実はヘルシーなモッツアレラチーズをメインに♪ケックソースと春野菜のサラダを添えて。手作りコンソメスープ他。
定員 6名 受講料 4000円
講師 Le Chat Botté 主宰 雑穀アドバイザー やすまゆかり

11 10:00-11:15 アロマテラピー教室



春のアロマ精油&ストーン
気持ちをぐんと高めるローズマリーのブレンドアロマとアロマストーンを作ります。
定員 8名 受講料 2800円
講師 AEAJアロメインストラクター アーユルボータ asayo

13月,20月 10:00-12:30 にこばん教室



抹茶クラウン
ホワイトチョコと胡蝶を入れた抹茶生地を型に入れ王冠の様に仕上げます。
定員 各8名 受講料 4000円
講師 きくたにさやか

14火,15水 10:00-13:00 スイーツレッスン



フレジエ
ムースリーヌで作る本格的なフレジエに挑戦。
定員 各6名 受講料 4500円
講師 パティシエールよしの

16 10:00-12:00 植物の小さな世界



灯るおうちの庭作り
おうちを仕上げて小さなナチュラルガーデンを作ります。(ライト付き)
定員 7名 受講料 3200円
講師 ナチュラルインテリア雑貨Shokunature 山本勝子

17 10:30-13:30 コリアンキッチン



お楽しみキンバ
韓国風のり巻き「キンバ」を作ります。ブルコギキンバ、ツナサラダキンバの2種。講師の作ったお楽しみキンバの試食付。
定員 8名 受講料 4000円
講師 梁玉恵

21 10:00-13:00 畑のご馳走 by kitten遊び



5倍麹味噌とアート味噌漬
すぐに仕込める5倍麹味噌とアートなヨーグルト味噌漬作り♪
定員 8名 受講料 3800円
講師 「畑のご馳走クッキング教室」主宰 よしだあつこ

22 10:30-12:30 手作りせっけん



月桃の石けん
沖縄で古くから親しまれてきた植物「月桃」。やさしく穏やかな石けんを作ります。
定員 6名 受講料 4500円
講師 はまぐちみゆき

23 10:00-12:00 13:00-15:00 絵とおやつ会



端午の節句
青空にひるがえるこいのぼりなどのモチーフをパステルアートで描きます。型紙付き。
定員 各8名 受講料 3000円
講師 おかざきさとみ

28 10:00-12:30 ふんわりぱん教室



ラズベリーチーズバゲット
魔法のレシピでラズベリーとクリームチーズを詰め込んだ絶品バゲットにチャレンジしよう!
定員 7名 受講料 3500円
講師 ちえこママ

30 10:00-12:00 フラワーレッスン



ハッピーバードバッグ
白い小鳥が幸せを呼んでくれそうなアレンジメント♡ギフトにも◎
定員 6名 受講料 3800円
講師 studio ann あいはらゆりこ

持ち物・お持ち帰り内容などの詳細情報は、ホームページでご確認の上お申し込みください。

