

ませんか

お持ち帰り2個付き お持ち帰り2個付き 日時:4月19日 (土) 午前の部 11:00~12:00 午後の部 13:30~14:30 冬回定員8名様 先着

午後の部 13:30~14:30 各回定員8名様 先着順

徳山切り「菖蒲」 ※



おいしい

緑茶と一緒に

初夏の美しい「菖蒲」の練り切り作り体験です。 2つ作っていただきお持ちかえりできます。 体験後は、先生の作ってくださる練り切りと一緒に具旬の 美味しい緑茶をお楽しみいただけます。

4,000 円(税込)

練り切り2個材料、お茶菓子+お茶、受講料、税込み

講師紹介 竹内 薫先生

The Table "ALICE"主宰 横浜プレミアムライフコーディネーター協会 代表 フード&テーブルコーディネーター

横浜市都筑区在住。2000年より自宅にて テーブルコーディネート、おもてなしサロンを開始。 デパート、住宅展示場などでテーブルコーディネート、 フラワーアレンジ、中国茶、業勝料理などのイベントを 企画実施。他、広告用フード&テーブルスタイリング、 食品メーカーのメニュー提案、お料理講座を担当中。 各種パーティー料理、演出も行う。横浜山手西洋館で テーブルコーディネートを定期的に展示中。



お申込みお問合せ お電話またはメール、DMでも受付 はなごはん具旬 63-4400-7107

〒101-0041 千代田区神田須田町1-3-1須田町ビル1階





@HANAGOHAN.GUSHUN

