

冬のスタイリングと おもてなしの 一皿



冬の訪れとともに、食卓に季節の彩りを。
今回のレッスンでは、ひと手間で叶うおしゃれなおもてなし料理と、
心が温まるテーブルスタイリングをお伝えします。
少しの工夫でテーブルはより素敵に、季節を纏うように、心地よいひとときを
一緒に楽しみましょう。

12月1日(月)

10:30～14:00

定員:12人 受講料:6,050円

受講料5,500円+消費税550円

Lesson内容

◎調理

- ・冬野菜のローストサラダ
- ・旬のかぶと長ねぎのポタージュ
- ・ローストチキン ハニーマスタード&ベリーソース添え
- ・アールグレイパンナコッタ アップルシナモンコンポート添え
- ・クリスマスグリーンティ



講師:etsubo kitchen 品田 茉莉先生

◎buffet形式に盛り付けて、ノンアルコールドリンクと共に試食

お申し込み方法

- ・LINEでのお申込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com



メールでの申し込み

件名「テーブルコーディネート」

- ①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号
※以前LINEで申し込んだ事のある方は「件名」のみお知らせください

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

- ・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
025-270-0088 (カタヤマエイト)

**LINE公式アカウントに登録
して簡単に申し込めます！**



QRコードで友達追加
して申し込んでね！

LINEからの申し込み



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA