

# fill your life with HYGGE

produced by Yoko Maruyama

## 人気シェフ&サロンマダムによるキッチンスタジオ

定員各回6名 各日2回(11:00~、14:00~各2時間)

6/3(土)  
新谷岳大

アラヤ  
ケータリングサービス



簡単!華やかなパーティーフードのご提案  
10種類のフィンガーフードとウエルカム  
ドリンクでお待ちしています

参加費 10,800円

6/4(日)  
森枝 幹

Salmon & Trout シェフ



Salmon&Troutの信頼する生産者から届いた  
季節の料理とともにご用意する風土の見え  
る様々な酒

参加費 10,800円

6/10(土)  
ドミニク  
コルビ

メゾン・ド・ミナミ  
フレンチ割烹シェフ



ドミニク・コルビの作る特別なデジュネをワ  
インと共にサービスします。旬の日本の食材  
と共にお楽しみください

参加費 10,800円

6/11(日)  
米持祐子

フランス料理教室  
「Atelier Belle Table」  
主宰



フランスで人気のエスニックと言えはモロ  
ッコ料理。スパイス香るエキゾチックなモロ  
ッコ料理をご紹介します

参加費 5,400円

■ご予約・お問い合わせ: 新宿店本館5階 = キッチンダイニング / キッチンスタジオ 直通 03(3225)2641 ご予約開始: 5月19日(金) 午前11時から

## Dallmayr Official Tea Adviser による実演&試飲セミナー

定員各回5名 各日2回(13:00~、15:00~各1時間) 参加費 2,700円

6/2(金)・6/11(日)  
藤田  
カルピセク  
佳子

Dallmayr コーヒー紅茶  
ジャパンブランド  
マネージャー



Dallmayr とともに人生を深く楽しむ  
Dallmayr の歴史からおもてなしまで  
ダルマイヤー流食空間のヒントを!

5/31(水)~6/1(木)  
6/8(木)~6/9(金)  
山中 克予

ティールイフアドバイザー  
テーブルコーディネーター



レディのための簡単ティーレッスン  
紅茶を通して日常生活に潤いを与える  
コツをお伝えします

6/3(土)~6/5(月)

渡辺 正恵

日本紅茶協会認定  
ティー・インストラクター  
紅茶教室 TeaDream 主宰



美味しい紅茶をいれましょう!  
ホットティー、アイスティーのコツ  
楽しいバリエーションもご紹介しませ

6/6(火)~6/7(水)

山口 みほ

日本紅茶協会認定  
ティー・インストラクター  
接遇マナー・インストラクター



Dallmayr Tea とお菓子のマリアージュ  
おいしい紅茶とお菓子の組み合わせを  
楽しみましょう!

6/10(土)  
6/12(月)~6/13(火)

加美山智絵

テーブルコーディネーター  
カリリスト  
ティアドバイザー



カラーで魅せる彩りのティータイム  
美味しい紅茶を目でも楽しむ色使いと  
素敵なセッティングをご紹介します

## リーデルグラスセミナーとのコラボレーションセミナー

定員各回5名 各日2回(14:00~、17:00~各1時間) 参加費 2,700円

6/3(土)~6/6(火)

鈴木美由樹

シニアソムリエ  
食空間コーディネーター  
フィットセラピスト



世界で愛されるスパークリングワイン  
FERRARI2種の飲み比べ、体をいたわる  
優しいアミューズのご紹介と共に  
HYGGE なひと時を



6/7(水)~6/9(金)

宇津木聡子

国際明き酒師  
食空間コーディネーター



世界も注目する日本酒には、実は発酵  
由来の美容効果も。美しく楽しむ日本  
酒スタイルをお伝えします



6/10(土)~6/13(火)

海上由紀子

ソムリエ  
テーブル&ホーム  
パーティーコーディネーター



ハーブワインでリラックスして頂きな  
がら心と身体への効能と作り方につい  
てをご紹介します。



■ご予約・お問い合わせ: 新宿店本館5階 = キッチンダイニングデコール 直通 03(3225)0669 ご予約開始: 5月15日(月) 午前10時30分から

[各セミナーへのお申込み方法] 各セミナーへはお電話または店頭への来店にてお申込みください

※定員になり次第、募集を終了させていただきます。予めご了承ください。 ※お申込み、ご清算後のご返金、キャンセルはご容赦ください。 ※価格はすべて税込となります。

## 和と洋のテーブルコーディネートセミナー

参加費無料(各30分)

	講師	会場・キッチンダイニングデコール(和) 14:00~	講師	会場・キッチンダイニングデコール(洋) 15:00~
5月31日(水)	丸山 洋子	ヒュッゲな暮らしシャビーシックスタイル	藤嶋 優子	アンティークシルバーのある暮らし
6月 3日(土)	後藤 美和	包み包まれる漆の魅力	藤嶋 優子	アンティークシルバーのある暮らし
6月 4日(日)	水谷美枝子	漆器のある四季の食卓	鈴木佐知子	ヒュッゲに楽しむホームパーティー
6月 5日(月)	米山優美子	和食器でティーパーティー	鈴木 由里	ピクニックティーに出かけよう!
6月 6日(火)	木村 志津	和のあしらいで楽しく演出	本田美智子	お家ピクニック~お菓子とともに
6月 7日(水)	小林 暢世	おもてなしをグレードアップさせる3つのコツ	丸山 洋子	ヒュッゲな暮らしエトランジェシックスタイル
6月 8日(木)	前島 敦子	心と身体にやさしい一汁三菜	松田千香子	花で魅せる~テーブルフラワーの演出力~
6月 9日(金)	山口 洋美	有田焼でおもてなしの演出を	谷内田順子	ランナーやナプキンの効果的な使い方
6月10日(土)	中村 弘子	水無月のティーテーブル	ペレ 信子	フランス人は3皿でもてなす
6月11日(日)	亀井 安子	「日本の夏じたく」涼を呼ぶくらし	亀井 未来	旬を感じるパーティーフードの作り方
6月12日(月)	小林 美紀	Made in 九州の器~器使いのテクニック	鈴木 由里	モロッコを旅するティータイム

■お問い合わせ: 新宿店本館5階 = キッチンダイニングデコール 直通 03(3225)0660

※ご予約不要。ご参加の際は直接会場にご来店下さい