

花と食卓

(全師範)

【優雅で品があり温かみのある食卓と花】

食卓に座ったとき、まず目につくのは中央の食卓花で、まわりの雰囲気によく調和した美しい花は、私たちの気分を何とも快く楽しくするものです。(飯田深雪主宰著「食卓の芸術」)
授業では毎回テーマに添って、食器、カトラリー、テーブルクロスなどのテーブルウエアをセッティングしてお目につけながら色彩、季節などを考慮し、それと調和した食卓花を作ります。

クラス			第4金曜日	第3木曜日
担当講師			加藤恒子	荻原洋子
おもてなしの テーブル (花・ホリゾントスタイル)	1	クレマチス(ダッチェスオブエジンバラ)ヘリオトロープ	4/27	5/17
	2	八重咲きデルフィニューム ブローディア	5/25	6/21
	3	ドイツすずらん マーガレットアイビー	6/22	7/19
小さなパーティ (花・ラウンドスタイル)	4	プチ・ローズ ブラックベリー	8/24	9/20
	5	ミオソティス バッカリア 可愛いバスケット制作	9/28	10/18
ノエルの テーブル (花・ガーランド)	6	深紅のダリア チェッカーベリー	10/26	11/15
	7	ルシアンサス ヘンリーツタ (参考アイビーベリー 他)	11/30	12/20
ティーの テーブル (花・フリースタイル)	8	ばら レースラベンダー	1/25	1/17
	9	プシュキニア・リバナチカ 優しいスイートピー	2/22	2/21
	10	ヴィオラ・ラブラドンカ ライティア (参考 フラワーケーキ)	3/28	3/27

週が変わります

受講に関する申込方法や受講料など、全般については「お申し込みの皆様へ」をご覧ください。教室はスタジオ入口の掲示板や受付でご確認ください。

受講実績は本部台帳に登録され昇級の際の資料になります。
あらかじめ欠席通知をいただいた場合には1回に限り他の講座への振替が可能です。