

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 水曜日	第4 木曜日	第4 金曜日	
担当講師		加藤恒子 荻原洋子 諏訪正恵			
パリの香り (エレガント スタイル)	1	ハイドランジア ビバーナムティナス	4/23	4/24	4/25
	2	プチトリアノン (ばら) リリオベ	※5/21	5/22	5/23
	3	グリーンラナンキュラス アガパンサス	6/25	6/26	6/27
カジュアルなテーブル (モダン スタイル)	4	ガーベラ 葡萄	7/23	7/24	7/25
	5	コワニー (アリウム) ブラックカラー	※8/20	※8/21	8/22
お正月 (和クラシック)	6	蘭 柳	10/22	10/23	10/24
	7	イイギリ グリーン貝母	11/26	11/27	11/28
春の食卓 (ナチュラル スタイル)	8	マウントバコバ (チューリップ) ミモザ	※1/21	1/22	1/23
	9	ワイルドヒアシンズ ツインエンジェル (ヘレボレス)	2/25	2/26	2/27
	10	ばら ペンタス	3/25	3/26	3/27

※は週が変わります。

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。