

2009年度 深雪アートフラワー

# 花とテーブル

(全師範)

《優雅で品があり温かみのある食卓と花》テーマに添って、季節、色彩を考慮した食卓花を作ります。今年度は飯田深雪先生のレシピによる料理(スワンの会)とコラボレートしてテーブルコーディネートをお目につけ(料理の盛り付けは2回)、さらに受講する皆様にお食事を供する授業を展開します。アートフラワーと共に料理も含めて、飯田深雪先生、倫子先生が目指されたエレガントな世界を日々の生活に素敵に生かして下さい。

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
新緑のテーブル (エレガント)	1	優雅なリリー ライム	4/22	4/23	4/24
	2	アーティチョーク シルバーフォールズ (お食事付き ¥1,200)	5/27	5/28	※5/29
	3	木いちご いろいろのスイートピー	※6/17	6/25	6/26
ガーデンパーティ (ナチュラル)	4	ガーデニア セージ	7/22	7/23	7/24
	5	セントーレア シャスターデージー	8/26	8/27	8/28
ホワイトクリスマス (ゴージャス)	6	シックなアネモネとマクロフィラ	※10/21	10/22	10/23
	7	ばらと蕾 シャンデリアーナ・ブラック	11/25	11/26	11/27
洋風のひなまつり (ロマンチック)	8	ダブルピンク 木白香	1/27	1/28	1/22
	9	ナルキッソス 堇 (お食事付き)	2/24	2/25	2/26
	10	花桃 可憐なサクラソウ	3/24	3/25	3/26

※は週が変わります。

お申し込みの皆様へ 《ご受講にあたり必ずご確認ください》

- ・単発でのお申し込みはいたしかねます。
- ・お食事付きのお授業日のご変更はご遠慮ください。
- ・お食事代のご返金はいたしかねます。

～スワンの会について～

深雪先生より直接料理のご指導をお受けになり、深雪スタジオ料理部師範A級を取得された方々の会です。(サロンドミユキで催される各種会合、パーティー等のお食事も担当されています。)

深雪スタジオ

2009.2.1

TEL03 - 3363 - 4511 FAX03 - 3363 - 4514 <http://www.miyuki-st.co.jp/>