

2010 年度 深雪アートフラワー
花とテーブル
<世界の花でおもてなし>
 (全師範)

食卓に座ったとき、まず目につくのは中央の食卓です。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。(飯田深雪著「食卓の芸術」より)
 今年度は、世界各国の花をテーマに食器、カトラリー、グラスその他のテーブルウェ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			
優雅な食卓 フランス (エレガンス)	1	エバーグリーン マグノリア ソシアリス (クレマチス)	4/28	4/22	4/23
	2	ネリネ エンジェル レース	5/26	5/27	5/28
	3	ローズ ピンカ (お食事付き)	6/23	6/24	6/25
庭の花を摘んで イギリス (ナチュラル&ロマンチック)	4	レタス ポピー アカンサス モリス	8/25	8/26	8/27
	5	ダイアンサス ネメシア メロウ	9/22	※9/30	9/24
冬の華 オランダ (ゴージャス)	6	アマリリス リーフ	10/27	10/28	※10/29
	7	エラチオール ベコニア ばらの実	11/24	11/25	11/26
花の宴 日本 (和クラシック)	8	桜の枝	1/26	1/27	1/28
	9	筍 菜の花 (お食事付き)	2/23	2/24	2/25
	10	露の臺 (ふきのとう) ゼンマイ	3/23	3/24	3/25

※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下さい》

- ・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。