

キッチンダイニング/キッチンスタジオ イベントスケジュール 2016年11月

月	火	水	木	金	土	日
<p>10月31日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>Fabriqués en France</p> <p>「ストウブ」を知ろう</p> <p>11:30～ 約60分 先着6名様 お一人様 1,620円</p>	<p>11月1日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで手作り。本格ビストロ風レシピ。</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月2日</p> <p>Shiho's Veggie Circle主宰 やさしい料理研究家 園行 志保</p>  <p>伊藤園×伊勢丹 わたし流日本茶スタイル きれいをめざす。お茶ご飯 11:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>	<p>11月3日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>クリステル圧力鍋"alto"で作るハレの日のおもてなし</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>11月4日</p> <p>en-kitchen chiaki</p>  <p>サンクスギビング料理 with Fissler</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>11月5日</p> <p>おもてなし洋菓子教室 Sugar Box Studio 山下久美子</p>  <p>伊藤園×伊勢丹 抹茶と洋菓子のマリアージュ～お濃茶のカト～ ウィークエンド～ 11:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>	<p>11月6日</p> <p>お菓子作家・芸術教育士 太田さちか</p>  <p>伊藤園×伊勢丹 わたし流 日本茶スタイル～お茶とワクワクする～ 11:00～ 約60分 先着6名様 お一人様 4,320円</p>
<p>11月7日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>初冬の野菜を味わう with ストウブ</p> <p>11:30～/3:00～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月8日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで手作り。本格ビストロ風レシピ。</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月9日</p> <p>バイタミックス公認インストラクター 馬部 由紀乃</p>  <p>毎日のあらゆる料理にバイタミックス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月10日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>クリステル圧力鍋"alto"で作るハレの日のおもてなし</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>11月11日</p> <p>en-kitchen chiaki</p>  <p>冬の食卓に向けて体をあたためる レシピ with Fissler</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>11月12日</p> <p>料理研究家 宮澤 奈々</p>  <p>エミールアンリを使った冬のあったか料理</p> <p>12:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 8,640円</p>	<p>11月13日</p> <p>バイタミックス公認インストラクター 馬部 由紀乃</p>  <p>毎日のあらゆる料理にバイタミックス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>
<p>11月14日</p> <p>ツヴィリング デモンストレーター</p>  <p>フライパン使い分け講座 with ツヴィリング</p> <p>11:30～ 120分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月15日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼ製品で祝うクリスマスパーティーレシピ</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>11月16日</p> <p>おもてなしプランナー 岡本 珠子</p>  <p>ARITAで旬をあじわう 贈呈おもてなし料理</p> <p>11:30～/2:30～ 各回90分 先着6名様 お一人様 7,560円</p>	<p>11月17日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>自宅で楽しむクリスマスパーティー with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>11月18日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>フィスラーの圧力鍋でつくるポトロースト</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月19日</p> <p>ル・コルドン・ブルー 日本校 エゼクティフ・シェフ キヨム・シエグレ</p>  <p>「ル・コルドン・ブルー」に学ぶ 美しい料理の世界 with ツヴィリング</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 6,480円</p>	<p>11月20日</p> <p>料理研究家 浜田 和子</p>  <p>アトリエジュンコの器を使ったパーティーのおもてなし料理</p> <p>11:30～/3:00～ 各回120分 ＜抽選＞6名様 お一人様 6,480円</p>
<p>11月21日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>お手軽ほっこりおでん with ストウブ</p> <p>11:30～/3:00～ 各回90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月22日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼ製品で祝うクリスマスパーティーレシピ</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>11月23日</p> <p>バイタミックス公認インストラクター 馬部 由紀乃</p>  <p>毎日のあらゆる料理にバイタミックス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月24日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>自宅で楽しむクリスマスパーティー with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円</p>	<p>11月25日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>フィスラーの圧力鍋でつくるポトロースト</p> <p>11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月26日</p> <p>HATAKE AOYAMA オーナーシェフ 神保 佳永</p>  <p>Wa-NAREで身体を温める with ストウブ</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 8,640円</p>	<p>11月27日</p> <p>料理研究家 小野 季子</p>  <p>ブルゴーニュ郷土料理でクリスマスル・クルーゼ</p> <p>11:30～ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>
<p>11月28日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>野菜を楽しむチーズフォンデュ with ストウブ</p> <p>11:30～/3:00～ 各回90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>11月29日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼ製品で祝うクリスマスパーティーレシピ</p> <p>11:30～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>11月30日</p> <p>フードコーディネーター 黒田 祐佳</p>  <p>旬の果実をいたたくメニュー with チェリーテラス</p> <p>12:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>				

【11月分のお申込み方法】

- お電話または、店頭へのご来店にてお申込みください。
- お申込み受付：10/14（金）午前11時～
※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。
- 11/12（土）、11/20（日）のイベントのご予約は抽選にて行います。
11/12のイベント・・・10/21（金）午前11時～午後7時30分の間にお電話またはご来店にてお申込みください。
※ご当選の方には、10/31（月）までにご連絡致します。
- 11/20のイベント・・・10/28（金）午前11時～午後7時30分の間にお電話またはご来店にてお申込みください。
※ご当選の方には、11/5（土）までにご連絡致します。
- 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/キッチンスタジオ 直通 03（3225）2641
- 受講の際のお席は1名ずつ抽選とさせていただきます。抽選は、受講開始の30分前に先着にて受付いたします。
- 予告なくメニューや講師の内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。