





















# 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 2017年3月

月	火	水	木	金	土	日
<p>2月27日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>おもてなしひなまつり with ストウブ</p> <p>11:30~13:00~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>2月28日</p> <p><b>店舗休業日</b></p>	<p>3月1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>バイタミックス基本の使い方 洋食編</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月2日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>春のおもてなし 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>3月3日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>圧力鍋ピギナーのための フィスラー料理教室</p> <p>11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月4日</p> <p>伊勢丹新宿店フレッシュマーケット 青果専属シェフ 鈴木 理繪</p>  <p>お鍋一つで簡単調理 野菜のうま味とスパイスの 効能を効率よく引き出す方法</p> <p>12:00~ 約90分 お一人様 3,780円</p>	<p>3月5日</p> <p>小島商店 専属シェフ 山中 弘久</p>  <p>おうちで簡単! 本格ストウブ料理</p> <p>11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 4,104円</p>
<p>3月6日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>新生活でストウブデビュー</p> <p>11:30~13:00~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月7日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで美味しい 春の行楽ランチメニュー</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月8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>バイタミックス基本の使い方 和食編</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月9日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>春のおもてなし 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>3月10日</p> <p>バーミキュラ専属シェフ 吉見 将宏</p>  <p>バーミキュラ ライスポットで春和食!</p> <p>11:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月11日</p> <p>HATAKE AOYAMAオーナーシェフ 神保 佳永</p>  <p>春の食材を愉しむ with ストウブ</p> <p>11:30~ 約120分 先着6名様 お一人様 7,560円</p>	<p>3月12日</p> <p>料理サロン「ポアマーザ」主宰 料理研究家 若林 三弥子</p>  <p>ポアマーザスタイル だし三昧のおもてなし with バイタミックス</p> <p>3:00~ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円</p>
<p>3月13日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>新生活でストウブデビュー</p> <p>11:30~13:00~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月14日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼで美味しい 春の行楽ランチメニュー</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月15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>バイタミックス基本の使い方 洋食編</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月16日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>行楽シーズンにぴったり! 春のお弁当教室 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>3月17日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>圧力鍋ピギナーのための フィスラー料理教室</p> <p>11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月18日</p> <p>料理研究家・ビューティレシピスト 松見 早枝子</p>  <p>素材にこだわる 春のナチュラルギャザリング with ブルックリンズレートカンパニー</p> <p>11:30~13:00~ 各回約120分 各回先着6名様 お一人様 7,020円</p>	<p>3月19日</p> <p>フードコーディネーター お菓子・料理研究家 森崎 蘭香</p>  <p>&lt;BRUNO&gt; コンパクトホットプレートで作る 「さくらの洋風スイーツ」レッスン</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,160円</p>
<p>3月20日</p> <p>ストウブ デモンストレーター</p>  <p>「ストウブ」を知ろう</p> <p>12:00~ 約60分 先着6名様 お一人様 1,620円</p>	<p>3月21日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼでお洒落に! 春のカフェランチレシピ</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>3月22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>バイタミックス基本の使い方 和食編</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月23日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>行楽シーズンにぴったり! 春のお弁当教室 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>3月24日</p> <p>バーミキュラ専属シェフ 吉見 将宏</p>  <p>バーミキュラ ライスポットで春和食!</p> <p>11:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>3月25日</p> <p>お菓子教室「Salon du Gateau」主宰 竹内 佐智子</p>  <p>季節のスイーツでお花見弁当 with ジェネリーノ</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 5,400円</p>	<p>3月26日</p> <p>お弁当講座 さわっぱ主宰 舛村 佐和子</p>  <p>春色弁当 with ジェネリーノ</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 5,400円</p>
<p>3月27日</p> <p>ツヴァイリング デモンストレーター</p>  <p>気持ちを新たに料理を楽しむ with ツヴァイリング</p> <p>11:30~ 約120分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月28日</p> <p>ル・クルーゼ 専任講師</p>  <p>ル・クルーゼでお洒落に! 春のカフェランチレシピ</p> <p>11:30~12:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円</p>	<p>3月29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>バイタミックス基本の使い方</p> <p>12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>	<p>3月30日</p> <p>チェリーテラス クッキングアドバイザー</p>  <p>フライパン一つでクック&amp;サーブ とっておきのパエリア 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>3月31日</p> <p>フィスラー クッキング講師</p>  <p>フィスラーでつくる 圧力鍋の簡単お弁当レシピ</p> <p>11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円</p>		

## 【3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：2/17（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。
- 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
- イベントの詳細は、インターネット（www.isetan.co.jp/ks-living）上で2/15（水）よりご覧いただけます。
- 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。