

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11月

月	火	水	木	金	土	日
10月30日	10月31日	11月1日	11月2日	11月3日	11月4日	11月5日
		チーフティーマイクロジスト 加藤裕 シェフパティシエ ジャック  テオドール ジャパニーズティール アシェットデセールコース<秋の山道> 11:30~/2:00~/5:00~ 各回約120分 各回先着6名様 お一人様 8,640円	チェリーテラス クッキングアドバイザー  簡単なのに本格派! クリステルで作る甘酒教室 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円	フィスラー クッキング講師  手早く、美味しく。フィスラーの 圧力鍋でつくるパーティーレシピ 11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックスで 簡単クリスマスプレート 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	京都「天雲 tenun」 山田 玲子  京都「天雲 tenun」の漆器で味わう、 秋のおもてなしコーディネート 11:00~/2:00~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円
11月6日	11月7日	11月8日	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日
ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン デモンストレーター  赤ワインで楽しむあたたかレシピ with ツヴィリング 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ 専任講師  ル・クルーゼで美味しく、楽しく、 クリスマスメニュー 11:30~/2:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックス基本の使い方 和食編 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	チェリーテラス クッキングアドバイザー  簡単なのに本格派! クリステルで作る甘酒教室 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円	パーミキュラ専属シェフ 吉見 将宏  パーミキュラ ライスポット基本から応用冬料理 11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	料理家・フードスタイリスト 竹中 紘子  おもてなしの前菜プレート 3:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	フードデザイナー 田中 さなみ hitotoki 荒井 雄子  漆器で楽しむスタイリッシュなおもてなし -輪島キリモト+VegeStyleレッスン- 11:30~/2:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円
11月13日	11月14日	11月15日	11月16日	11月17日	11月18日	11月19日
ツヴィリング J.A. ヘンケルスジャパン デモンストレーター  赤ワインで楽しむあたたかレシピ with ツヴィリング 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ 専任講師  ル・クルーゼで美味しく、楽しく、 クリスマスメニュー 11:30~/2:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,240円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックス基本の使い方 洋食編 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	チェリーテラス クッキングアドバイザー  クリステル&パーミックスが大活躍! クリスマスメニュー 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円	フィスラー クッキング講師  手早く、美味しく。フィスラーの 圧力鍋でつくるパーティーレシピ 11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	料理研究家 野口 英世  鉄フライパンturkの 使いこなし術教えます。 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,780円	ワインのおつまみ研究家 大橋みちこ  日本食材とワインのペアリング講座 12:00~ 約120分 先着6名様 お一人様 5,400円
11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日
フードコーディネーター 鈴木くみ子  和食の日 with ストープ ジャポネスクシリーズ 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ 専任講師  冬のホームパーティーに簡単、 本格レシピをル・クルーゼで。 11:30~/2:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックス基本の使い方 和食編 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	チェリーテラス クッキングアドバイザー  クリステル&パーミックスが大活躍! クリスマスメニュー 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円	パーミキュラ専属シェフ 吉見 将宏  パーミキュラ ライスポット基本から応用冬料理 11:30~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	フードコーディネーター 高木あゆみ  心地よい食卓を ~生姜を使った料理と共に 11:30~ 約120分 先着6名様 お一人様 6,480円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックス基本の使い方 和食編 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円
11月27日	11月28日	11月29日	11月30日			
フードコーディネーター 鈴木くみ子  和食の日 with ストープ ジャポネスクシリーズ 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ 専任講師  冬のホームパーティーに簡単、 本格レシピをル・クルーゼで。 11:30~/2:30~ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 3,780円	Vitamix 公認インストラクター  バイタミックス基本の使い方 洋食編 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	チェリーテラス クッキングアドバイザー  クリステル&パーミックスが大活躍! クリスマスメニュー 12:00~ 約90分 先着6名様 お一人様 2,700円			

【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：10/20（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10/18（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。