
























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 2018年5月

月	火 5月1日	水 5月2日	木 5月3日	金 5月4日	土 5月5日	日 5月6日
	ル・クルーゼ クッキングレッスン講師  ラムカンで作る ごねないカレーパンとデリおかず 11:30～/2:30～ 各回約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  バイタミックス基本の使い方 和食編 12:30～ 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  パーミックス&クリステルで作る！ 初夏のバリエア 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	フィスラー クッキング講師  フィスラーで作る 初夏のおもてなしメニュー 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  フリーデモンstrレーション 11:00～6:00 無料の実演販売を行っております。	マイヤー 料理研究家、シェフ 川上 文代  サーキュロンで作る彩りレシピ 12:00～ 約120分 先着6名様 お一人様 4,320円
5月7日 ストワブ 料理教室 La saveur(ラ・サヴール) 青野 晃子  母の日のおもてなしwithストワブ 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ クッキングレッスン講師  ラムカンで作る ごねないカレーパンとデリおかず 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 12:30～ 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  パーミックス&クリステルで作る！ 初夏のバリエア 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240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 基本から応用まで 11:30～/2:30～ 各回約90分 抽選 各回6名 お一人様 3,996円	レコルト デモンstrレーター  「本体丸洗い可能！」 <レコルト>ホームBBQ 特別実演 11:00～7:00 無料の実演販売を行っております。	レコルト デモンstrレーター  「本体丸洗い可能！」 <レコルト>ホームBBQ 特別実演 11:00～7:00 無料の実演販売を行っております。
ストワブ 料理家 田村 青絵  『ストワブ』を知らう 12:00～ 約60分 先着6名様 お一人様 1,620円	ル・クルーゼ クッキングレッスン講師  新緑を味わう 美味しい和食ご飯をル・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 12:30～ 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  パーミックス&クリステルで作る！ 初夏のバリエア 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	フィスラー クッキング講師  フィスラーで作る 初夏のおもてなしメニュー 11:30～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ ル・クルーゼ公認アンバサダー 料理家 小松 友子  ル・クルーゼで作る鍋パン& 身体がよるごぶかジュアルDELLE 11:00～/3:00～ 各回約120分 各回先着6名様 お一人様 4,320円	貝印 デモンstrレーター  「真空、低温調理マシン」 KaiHouse 低温調理器 特別実演 11:00～5:00 無料の実演販売を行っております。
ストワブ ホームマスター講師 菅谷 洋子  自然を感じるストワブ料理 ～グローバルグリーン～ 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ クッキングレッスン講師  新緑を味わう 美味しい和食ご飯をル・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 12:30～ 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  パーミックス&クリステルで作る！ 初夏のバリエア 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240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 基本から応用まで 11:30～/2:30～ 各回約90分 抽選 各回6名 お一人様 3,996円	ル・クルーゼ ル・クルーゼ公認アンバサダー 料理家 野村 佳子  ル・クルーゼのお鍋で焼く ごねない天麩母のパンと 新緑のヘルシーレシピ 11:00～/2:30～ 各回約90分 各回先着6名様 お一人様 4,320円	MOLATURA 美容家講師 ちづかみゆき  ベストポットで ヘルシーな梅雨支度レシピ 12:00～ (約120分) 各回先着6名様 お一人様 4,320円
ストワブ ホームマスター講師 菅谷 洋子  自然を感じるストワブ料理 ～グローバルグリーン～ 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円	ル・クルーゼ クッキングレッスン講師  新緑を味わう 美味しい和食ご飯をル・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 12:30～ 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  パーミックス&クリステルで作る！ 初夏のバリエア 12:00～ 約90分 先着6名様 お一人様 3,240円			

【5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：5月のイベントは、4月20日(金)11:00～となっております。
 ※5月11日(金)、25日(金)の講座に関しましては抽選にてお承りいたします。
 お申し込みは4月23日(月)11:00～19:30のみとさせていただきます。
 ※先着予約の講座は、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 4/11(水)よりご覧いただけます。
- 受講時のお席に関しましては、1名ずつ抽選とさせていただきます。
 お席の抽選は、ご予約後、受講開始の30分前より先着にて受付開始いたします。