

# フランス風惣菜とテーブル飾り

(和のテイストを添えて)

3月14日(水曜日) 14:00-16:00

【料理研究家杉本節子先生とともに。】

企画進行: フラワー&テーブルコーディネーター 生島あゆみ



〈杉本先生からの特別レシピ付き〉

京のおばんざいを紹介されている杉本節子先生をお迎えしてのコラボ第三弾、フランス文化、和の文化を比較しながら、お料理、テーブルデコレーションなど、独特の家庭でのおもてなし術をご紹介します。今回は、季節のアペリティフやイースターが主題です。ご期待ください。

参加費 6800円 定員 15名-20名

場所 Le petit lapin 牧野教室 (京阪牧野駅より徒歩10分)

始めての方は、地図をお送りいたします。

お問い合わせ・お申込みは、

フラワー・テーブルコーディネーター 生島 あゆみ迄お願い致します。

Tel & Fax 072-857-6030 携帯 090-2062-9220 E-mail [ayumi@sun-inet.or.jp](mailto:ayumi@sun-inet.or.jp)

ホームページ <http://www.sun-inet.or.jp/~ayumi/>

# フランス風惣菜とテーブル飾り

(和のテイストを添えて)

3月14日(水曜日) 14:00-16:00

【料理研究家杉本節子先生とともに。】

企画進行: フラワー&テーブルコーディネーター 生島あゆみ



〈杉本先生からの特別レシピ付き〉

京のおばんざいを紹介されている杉本節子先生をお迎えしてのコラボ第三弾、フランス文化、和の文化を比較しながら、お料理、テーブルデコレーションなど、独特の家庭でのおもてなし術をご紹介します。今回は、季節のアペリティフやイースターが主題です。ご期待ください。

参加費 6800円 定員 15名-20名

場所 Le petit lapin 牧野教室 (京阪牧野駅より徒歩10分)

始めての方は、地図をお送りいたします。

お問い合わせ・お申込みは、

フラワー・テーブルコーディネーター 生島 あゆみ迄お願い致します。

Tel & Fax 072-857-6030 携帯 090-2062-9220 E-mail [ayumi@sun-inet.or.jp](mailto:ayumi@sun-inet.or.jp)

ホームページ <http://www.sun-inet.or.jp/~ayumi/>