

2017年

はとはなWorkshop

参加者募集



コンフィチュールコース

「えっ？これ何？」を体験ください！



レッスン時間
14:00~
16:30

2/8 (水)	クルミ	7/12 (水)	とうもろこし
3/8 (水)	ローズヒップ	9/13 (水)	なす
4/12 (水)	セロリ	10/11 (水)	かぼちゃ
5/10 (水)	フキ	11/8 (水)	さつまいも
6/14 (水)	きゅうり	12/13 (水)	ゆず

TEMAHIMAさんの作るデザート付の試食あり。
作ったコンフィチュール1瓶とレシピのお持ち帰り付き。

3,000円/回



定員6名限り

クッキングコース

お料理の苦手な方でも
上手に作るコツを習えます

2/8 (水)	10:30~ 13:00	女子の喜ぶ ひな祭りのおもてなし
11/8 (水)	10:30~ 13:00	二人でも御家族でも楽しめるクリスマスディナー
12/13 (水)	10:30~ 13:00	おしゃれな洋風おもてなしおせち

TEMAHIMAの宇田川マキ先生によるレッスン。
季節のテーブルコーディネートもお教えます。
MENU詳細は・<http://ameblo.jp/m-bread729/>

5,000円/回

13:30~16:30

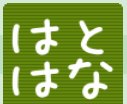
その他のコース

「またやってください！」のリクエストにお応えしました

5/31 (水)	初夏の花で作る寄せ植え	4,000円
8/9 (水)	DIYで作るカフェ風収納	6,500円
10/25 (水)	多肉植物を使ったリース	5,000円
11/29 (水)	生花のクリスマスリース	5,000円

葉土花の本業である花や植物を使っのレッスン。
どうぞ、汚しても良い服装でいらしてください。
準備の都合上、2週間前までの予約が必要です。

ご予約・お問合せ



090-6487-0911

hatohana@icloud.com

【場所】

豊徳館

(トヨタ建設モデルハウス)
埼玉県三郷市早稲田4-14-7

【ACCESS】

JR武蔵野線 三郷駅
北口出口より徒歩10分
※Café2345様そば

