

—椿山荘で楽しむ、女性のための「もてなし術と美食」—

『プロに学ぶ クリスマスリース作りと美食の会』を開催

椿山荘(所在:東京都文京区、総支配人:村田 茂樹)では、運営する椿山荘内の料亭「錦水(きんすい)」にて2012年11月28日(水)、「プロに学ぶ クリスマスリース作りと美食の会」を開催いたします。

クリスマス待ちわびるこの季節。今年は、ヨーロッパに古くから伝わるクリスマスの過ごし方を試してみませんか？

ヨーロッパでは、クリスマス前の4週間を<Advent アドベント>と呼び、4本のキャンドルを立てたアドベントリース(クリスマスリース)を飾る習慣があります。このキャンドルに、クリスマスの4週間前の日曜日からは毎週1本ずつ灯し、最後の1本に火をつけてクリスマスを迎えます。

この度の「プロに学ぶ クリスマスリース作りと美食の会」では、生花と常緑樹の枝を丸く成形し、季節の実やリボンを飾り、季節のリースを制作するレッスンと料亭「錦水」の昼食をご堪能いただけます。

リース制作の講師にはフラワーデザインにて数々の受賞歴のある相澤美佳氏をお招きいたします。丁寧なご指導ですので、初心者の方にも安心してご参加いただけます。昼食は、料亭「錦水」料理長、前田和秀による当日限定の献立をご用意。秋・冬の色々なお料理を、味覚と視覚でお楽しみいただけるよう、その季節で一番おいしくお召し上がりいただける方法でお出しいたします。

旬のお料理に舌鼓を打ち、手作りのリースがご自宅を彩る素敵なクリスマスをお迎えくださいませ。

『プロに学ぶ クリスマスリース制作と美食の会』概要

【日程】2012年11月28日(水)

【時間】受付/10:30～ 講習会/11:00～ 昼食/12:45～

【場所】椿山荘 庭園内 料亭「錦水」

【料金】お一人様 9,800円(消費税・サービス料込)

【内容】相澤美佳氏によるリース制作のレッスンと、
料亭「錦水」での昼食

【献立】前菜、吸物、造り、焼き物、炊き合わせ、かにご飯、
味噌汁、香の物、水菓子

※仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

【ご予約】11月26日(月)までに、03-3943-5489(レストラン予約センター)へ
ご連絡ください。

【講師プロフィール】

相澤美佳 AIZAWA MIKA デザインフラワー花遊チーフデザイナー

主に空間デザイン・テーブルコーディネート分野で活躍し、特にウエディングでは洗練されたトータルコーディネートに定評がある。

ブライダル産業新聞社主催テーブルコーディネートコンテストグランプリ受賞、JFF テーブルコーディネート部門金賞受賞のほか、2002年にフロリアード(オランダ)にてテーブルコーディネート部門日本代表として 選ばれるなど多方面で活躍。

著書に『パラが決め手。レストラン・ウエディング』、『こだわりの花。スイートウエディング』などがある。また雑誌やテレビで常に新しいデザインを発表。



アドベントリース



講師: 相澤美佳氏

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります
～世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京～

取材に関するお問合せ先

〒112-8680 東京都文京区関口 2-10-8
 椿山荘 営業企画課 担当: 喜楽(きらく)・真田(さなだ)
 TEL: 03-3943-1782/FAX: 03-3943-1172
 WEB: <http://www.chinzanso.com>

一般の方のお問合せ先

椿山荘 レストラン予約センター
 TEL: 03-3943-5489
 WEB: <http://www.chinzanso.com>