



Kartellで楽しく彩る秋色空間

食空間に笑顔が生まれる魔法。
空間を心地良く整えて、素敵な時間を。

名古屋・東京で活躍の講師をお迎えしてのレッスン。
この機会にぜひご参加ください。

2023年 9月13日 [水] 午前11時 ~ 13時30分

参加費 ￥11,000 税込

セミナー 内容

テーブルコーディネート

「Kartellの食器×和モダンのテーブルコーディネート」

「お月見」「重陽の節句」という日本伝統の行事をKartellアイテムを使った和モダンコーディネートで表現。和モダンコーデのコツもお伝えさせて戴きます。



講師 磯部作喜子氏

料理・パン・ワイン・テーブルコーディネートの教室「ル・サロンブラン」主宰。文化センター講師、カフェのメニュー開発など多方面で活躍中。JSA認定ソムリエ。

フラワーアレンジメント

「Kartellの花器でおもてなし装花」

秋色のお花で和モダンテイストのアレンジメント。テーブルや空間にあわせたアレンジのご提案。



講師 原恭代氏

フラワーデザイナー・インテリアコーディネーター

NFD講師取得後、フリーで活動。店舗や展示場装花、ウェディングブーケ、企業様依頼ワークショップなど。最近ではコンセプトに合わせたテーブル装花を手掛けている。

インテリア

「ドラマティックな空間をつくる照明演出」

心惹かれる照明が暮らしの中にあると、気分も上がり、暮らしが楽しくなります。そんな照明器具の楽しみ方をお伝えします。



講師 在原由佳氏

インテリアデザイナー
二級建築士、インテリアコーディネーター
カラーコーディネーター

個人住宅・店舗等の内装設計からインテリアコーディネートまでトータルに手掛ける。モデルハウススタイリング、インテリア&カラーセミナーなど幅広く活躍中。

お料理

フレンチレストラン
シュバルブラン
スペシャルランチプレート

「シュバルブラン × Kartell」

王道フレンチの人気シェフが、Kartellをイメージして作って下さる、1日限りの美的&感動的美味しさのキューイジーヌの数々。

アルコール類の提供もごさいますので
公共交通機関でお越し下さい。



レストラン シュバルブラン シェフ 山本義茂氏

岐阜県可児市 リリアース、神奈川県箱根町 オーベルジュ オーミラドー 勝又登氏師事、フランス パスクRestaurant CHILOを経て、2013年レストランシュバルブラン オープン。ミシュランガイド1つ星、ゴ・エ・ミヨ掲載。

お問い合わせ 株式会社トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当 : 森前 052-709-1040 [水曜定休]
メール : nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

ご予約は、
QRコードから
お申し込みください。



「住む」をエンターテインメント

TOYO KITCHEN STYLE®