

庭のホテル 東京 大人のたしなみ教室

「珈琲のたしなみ」～美味しいコーヒーの淹れ方～

上質で楽しい毎日を過ごすための「大人のたしなみ教室」では、さまざまな分野での体験を通して、大人ならではのワンランク上の趣味や知識を楽しみながら身につけていただけます。

第1回目となる今回は、新宿西口の老舗珈琲店「但馬屋珈琲店」を経営するイナバ商事株式会社の代表取締役 倉田光敏さんを講師に迎え、コーヒーについての知識を深め、美味しいコーヒーの淹れ方のコツを教えていただきます。

【日時】 2023年 11月25日(土) 14:00～16:00 (開場 13:30)

- ◇ 14:00～14:30 珈琲豆について
美味しいコーヒーについてのレクチャーと飲み比べ
- ◇ 14:30～16:00 美味しいコーヒーの淹れ方
ネルフィルターを使用した美味しいコーヒーの淹れ方を、実技を交えながら学びます。

【参加費】 ¥5,000 (消費税、教材費込)
*ネルフィルターと珈琲のお土産付き

【定員】 20名 (定員になり次第〆切)

【会場】 庭のホテル 東京 2F ファンクションルーム「^{きん}燦」



《講師プロフィール》

倉田 光敏(くらた みつとし)

東京都生まれ
2008年 大学卒業後、小岩井乳業株式会社に入社
2015年 イナバ商事株式会社 入社
2023年 同社の代表取締役就任し、現在に至る

『但馬屋珈琲店』について

1964年創業の老舗珈琲店。新宿西口の本店を拠点に、ネルドリップや自家焙煎、食器に至るまでこだわりの詰まった純喫茶を展開しており、昔からのファンが多い。



◆参加お申込み方法◆

庭のホテル 東京ホームページのオンライン予約、またはお電話にてお申し込みください。
お申し込みは先着順とし、定員になり次第締め切りとさせていただきます。
お電話でお申し込みの場合は、事務局より参加費のご入金方法などについて確認書をお送りいたします。ご入金の確認が取れ次第お申し込み完了となります。

庭のホテル 東京 イベント予約 TEL. 03-3295-4321 (10:00～18:00)