

あなたのおうちのコーヒータイムをもっと楽しく

コーヒーの淹れ方教室

Infomation

☕ コーヒーマスターがハンドドリップによる淹れ方のコツを伝授します。

☕ 産地の違うコーヒーを飲み比べながら、コーヒー豆の選び方と保存方法についてお話しします。



講師：Café de GK マスター 学研花子
開催日：A～C よりお選びください。

A 2016年4月10日(日) 13:00～15:00

B 2016年4月16日(土) 13:00～15:00

C 2016年4月17日(日) 13:00～15:00

定員：各組とも先着10名

場所：Café de GK (当店カウンターにて)

費用：3,000円

持ち物：エプロン・マイカップ・マイポット

※詳しくは店頭スタッフまでお問い合わせください。

「利きコーヒー」
にも挑戦して、
ぜひ飲み比べ
てください

