

今年、はじめたい

こんなこと

あんなこと...

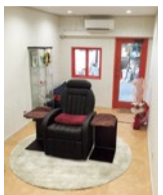
2017年がはじまりました。
今年新しいことにチャレンジをして、
知らない世界に足を踏み入れてみませんか？
去年とは違う一年をスタートさせましょう。



手先と服を自分色にしたい

-----ここがポイント-----

ネイルは完全予約制で個室。リラクゼーションチェアで、ほっとできる空間。シンプル可愛い、仕事や家事の邪魔にならないデザイン多数。子連れ・小型犬連れOK!



Menu

- 【Nail&Care jade】
- ハンドケア.....2,500円
- ラメグラデーションジェル(1色・クリアベース)10本.....3,000円
- デザインジェル10本.....4,000円~
- 【Little Sewing】
- リフォームメニュー
- ジャケット袖丈 筒袖.....1,800円~
- コート袖丈 筒袖.....2,000円~



子連れOK・貸切ネイルサロン&服のリフォーム屋さん
ネイル・服のリフォーム
と母娘がそれぞれ迎えてくれる同店。ネイルは主婦層が多く、TVを見ながら施術を受けられる。ここで初めてネイルをしたという方が多いのは、良心的な価格設定で肩肘はらない

落ち着いた雰囲気だからこそ、LittleSewingは昔の大切な服をリメイクや丈のお直し、生地持込でオーダーメイドまで。大掃除で出てきた服をリメイクしても

着物をドレスにリフォーム。大切な服だからこそ長く着たい、丈のお直しなども大歓迎!

jade/LittleSewing

(ジェイド/リトルシーイング)
吹田市長野東14-6
営/Little Sewing 10時~17時
Nail&Care jade 10時~19時
日・木曜定休 Pあり
☎06-4864-8001
☎080-3821-3108
(jade専用番号)



シティライフ福袋特典
「シティライフを見た」で
【Nail & Care jade】 【LittleSewing】
全メニュー10%OFF (1月末まで・新規の方)



-----ここがポイント-----
京都きもの学院が選ばれる3つの魅力
①着付けの仕上がりNo.1*の教室
早く、楽に!着崩れしない
②安心できる教室No.1*
駅近、授業の振り替えも可能
③教室卒業後のサポートNo.1*
習った技術が活かせる抜群の就職サポート

今なら読者限定の早期入学特典あり
創業以来一貫して「きもの着付け」の道を歩んできた言わば「きもの教育のパイオニア」ともいえる京都きもの学院。卒業生20万人の信頼と実績を誇り、100名を超える経験豊富なベテラン講師がきもの着方から帯の結び方など、優しく丁寧に指導してくれる。きめ細やかな指導なので、早く楽に、着崩れしない着方を教えてくれ、練習用の着物や



(左)なごやかで楽しい雰囲気の教室 (右)お出掛けイベントもあり、お友達とお出掛けも



無料見学会&開講日 ※予約は不要です。当日のご参加いただけます。各教室・各回10時、14時、18時半~(教室により異なる場合あり)

教室	見学日	開講日	教室	見学日	開講日
京都駅前	1/16(月)・17(火)・18(水)・19(木)・20(金)・21(土)	1/23(月)・24(火)・25(水)・26(木)・27(金)・28(土)	阪急茨木	1/17(火)	1/24(火)
梅田	1/16(月)	1/23(月)	高槻	1/20(金)	1/27(金)
グランフロント大阪	1/17(火)・20(金)・21(土)	1/24(火)・27(金)・28(土)	千里中央	1/19(木)	1/26(木)

上記以外にも開講予定あり。教室情報はWEBまたは、専用ダイヤルにお問い合わせください。

京都きもの学院
受付/8時~21時 1月末まで無休
(お問合せ先)
☎0120-081-829
えりのマークで検索



プロに教わるもう1品 旬の食材を使った時短レシピ

今月の食材は アボカド
豆知識
「森のバター」とも呼ばれるアボカドの代用として使われることもある。ビタミンEも豊富で1個半で成人男子の適正摂取量を確保できる。アボカドを縦に持ち、上と下を押しやわらかければ食べごろ。

今月の料理人 Noriさん
女性が一人でも通えるアットホームなバル。ドリンク2杯+日替わりオードブルのトワイライトセット(1,000円※18時~21時)や500円ランチなどお得だがおいしいご飯が食べられると評判。ミニライブなども随時開催!

Bar87.S
(パールエイトセブンドットエス)
豊中市寺内2-3-9
グリーンエクスセル201号
営/ランチ11時半~14時
ディナー18時~23時
☎06-4967-0907

アボカドとガーリックバケットのオードブル
女子ウケ抜群のアボカドとバケットはおもてなしの時にもサッとだせる1品。もちろんお酒のアテにもgood!

- 材料/2人前
- アボカド.....1/2個
 - バケット.....小2枚
 - 枝豆(下ゆで).....4~5個
 - ベーコン.....1切れ(お好みで)
 - プチトマト.....1個
 - ガーリックチップ.....適量
 - ブラックペッパー.....適量
 - チーズ.....適量
 - オリーブオイル.....大さじ2杯
 - にんにく(チューブ).....小さじ1/2
 - アンチョビわさびマヨネーズ.....
 - アンチョビチューブ、わさび、マヨネーズは1:2:7

作り方 10分

- 1 アボカドカット
アボカドをカットしアンチョビわさびマヨネーズを塗る。
- 2 アボカドチーズのせ
ガーリック、ペッパー、チーズをお好みの量だけ盛り、温めておいたオーブンで焼く。

ワンポイントアドバイス
チーズがこんがり焼けたら出来上がり。
ワンポイントアドバイス
皮に焼き目を入れて香ばしく!

- 3 アボカドとガーリック
その間にバケットもアボカドと同じように盛り(写真は盛り付け後)、オーブンに追加で入れる。焼きあがったら出来上がり。
- 4 枝豆
温めたフライパンにオリーブオイルとにんにく(チューブ)を入れ香りが出たら枝豆とベーコンを投入。ペッパーで味付けして出来上がり。

プチトマトの飾り切り

- 1 十字切
房を取り半分くらいまで十字に切り込みを入れる。
- 2 飾り切り
皮と実の間に包丁を入れ、優しく剥く。
- 3 4辺とも剥いたら、トマトのお花の出来上がり!