

# テーブルマナー教室

12月13日(月)、大分センチュリーホテルで学生たちはテーブルマナーを学びました。ホテルのレストランに於いて、西洋料理のコース料理を試食して、マナー、食器、サービス、雰囲気などを体験して今後の調理業務にも活かせることと思います。



テーブルの上に綺麗に並べられたナイフとフォーク、ナプキン。。 学生たちを出迎えてくれました☆



ホテルの方が、一つひとつ丁寧にテーブルマナーを教えてくださいました。

## ～前菜～



少し緊張気味な学生たち。。



オードブル盛り合わせ



鴨のオレンジソース



正しいマナーを身につけると、お料理の味や会話を楽しみながら、美しく食べられるようになります。



本日のスープ コーンスープ



鯛のポワレ クリームソース



お口直しのソルベ(柚子)



国産牛ヒレ肉のロースト マデラソース



ムースレアチーズとミニフィナンシェ



---

今回のテーブルマナー教室を通して、フォーク、ナイフ、スプーンの正しい使い方や、肉魚のキレイな切り方など、それぞれの料理に合った食べ方を基礎から学びました。

本日丁寧に教えていただいた大分センチュリーホテルのスタッフの方々、本当にありがとうございました。

