

# おとなのマナー講座

[講座紹介] フランス料理のマナー講座や料理の調理法、オリジナルの一皿づくりなどについて結婚式場のシェフが中心となってご案内いたします。毎回コース料理付き（スープ、サラダ、パン、メイン、デザート等）。楽しく食べ、そして学んでみませんか。

講師 浅野 慎治（副料理長）

受講料 900 円

時間 金曜日 11:00～13:00

場所 リアン トータル  
披露宴会場 SAIRU

定員 20 名

材料費 12,000 円

回	日 程	テーマ（内 容）
1	6 月 13 日	<b>「フランス料理のテーブルマナー」</b> フランス料理のマナーの基本について、コースを実際にお召し上がりいただきながら学びます。これさえ知っておけば安心！基本のテーブルマナーをコース料理の流れに沿ってご紹介します。
2	7 月 25 日	<b>「プロから学ぶフランス料理の調理技法」</b> フランス料理の代表的な調理技法について、ご家庭でも実践出来るものも含め講習と解説を、料理をいただきながら学びます。
3	8 月 22 日	<b>「オリジナルの一皿づくり 調理実習」</b> プロの料理人が付いての調理実習をします。見た目の華やかさや彩り、盛り付けなど、各種食材を使ってオリジナルの一皿づくりを体験し、おいしくいただきます。

この講座は、スカイラインスイート リアン トーールの協力により開催いたします。