

テーブルマナー講習会

生活文化科 3年生

平成27年10月29日(木) 講師：岐阜グランドホテル テーブルマナースタッフ
生活文化科3年生がホテルでのテーブルマナー実習を通して、基本的な西洋料理の食事マナーについて学びました。

～Menu～



食事の際の約束事や礼儀作法について講義を受けました。



スモーク帆立のアスピック
と海老のレモンマリネ



ポテトスープ



秋鮭のロースト
マッシュルーム入り
白ワインソース



テンダーロインステーキ
フォンデュソース



ミルククレープショコラ
とアイスクリーム
フルーツ添え



緊張しつつも食材の色や季節感を楽しみながら食事をしました。

～感想～

- ・初めてのフルコース料理でとても緊張しました。カトラリーを使った時に音を立ててしまったりして、音を立てないで食べるのは難しいと思いました。
- ・授業で学んだことを活かす時間となったので良かったです。また、社会人として必要なことなので今回の講習会を忘れてはいけないと思いました。
- ・普段の食事とは違ってマナーがたくさんあり驚きました。各国の料理やコース料理によって食べ方も違うので、今回学んだポイントを意識しながら食事を楽しんでいきたいです。