

テーブルマナー教室を開催

9月3日(火)・4日(水)・6日(金)・9日(月)の4日間(10会場)

第3学年では、ホテル東日本宇都宮にて、卒業後のフォーマルな場における食事のマナーを身につけるため、講習会を実施いたしました。生徒たちは、本格的なフレンチのフルコース料理をいただきながらマナーの習得に努め、進学・就職に向かっての決意を新たにしました。



調理科卒業生の相澤常務、中山総料理長、講師を務めてくださった普通科卒業生の早乙女悠真氏をはじめとする、大勢のホテルスタッフの方々のご厚意に感謝申し上げます。

【メニュー】

Hors-d'Oeuvre
スモークサーモンと白身魚のエスカパベッシュ
柑橘風味
(フリルレタス オニオン スプラウト レモンスライス)

Potage
ジャガイモのポタージュ

Poisson
白身魚と茄子のフリット
ラタトゥイユ添え
バジルソースのアクセント

viande
若鶏の赤ワイン煮込み
温野菜添え

Dessert
ベルギーショコラのガトー
赤い果実のソース

Pain
パン二種

Cafe
デミコーヒー

