

高校3年テーブルマナー教室を受講

9月12日(月) ~ 16日(金)

高校3年生はフォーマルな場におけるマナーを身につけるため、ホテル東日本宇都宮にてテーブルマナー講習会を受講いたしました。天井が高く広い会場を手配し、また1テーブル当たりの着席数も通常の半分に減らすなど「密」を避け、5日間にわたり14会場で実施いたしました。

ホテル東日本では、グループ総料理長・常務取締役の相澤敬一様やホテル総料理長中山光一様をはじめとして、本校卒業生が大勢活躍なさっています。

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。



【メニュー】

- ・カボチャのデリカ オレンジ風味
生ハムと県産梨のクリスタル仕立て添え
- ・ポタージュ パルマンティエ (ジャガイモのポタージュ)
- ・カサゴと茄子のフリット ラタトゥイユ添え
浅利ジュのソース
- ・鶏肉のグリエ 温野菜添え ハニーマスタードソース
- ・ベルギーショコラのガトー 赤い果実のソース
- ・パン2種
- ・デミコーヒー

