

# 高校3年テーブルマナー教室を受講

10月4日(月)・5日(火)・6日(水)・7日(木)・11日(月)5日間

高校第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、新型コロナウイルス感染予防にも万全を期し、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、グループ総料理長の相澤敬一様や宇都宮総料理長中山光一様など本校を卒業した先輩方が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】

- ・ スモークサーモンのタルタル マッシュポテトと共に
- ・ 那須御用邸卵とコンソメのスープ ガーリック風味
- ・ カサゴと茄子のフリット ラタトゥイユ添え
- ・ 鶏肉のソテー ハニーマスタードソース  
(フレッシュブロッコリー・キャロットグラッセ)
- ・ デザート盛り合わせ
- ・ ベルギーショコラのガトー赤い果実のソース
- ・ パン2種・コーヒー