

テーブルマナー教室を開催

9月4日(月)~8日(金)4日間(11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，中山総料理長をはじめとする，大勢のホテルスタッフの先輩方のご厚意に感謝申し上げます。

【メニュー】

スモークサーモンと白身魚のエスカベッシュ（エスニック風味）
北海道産ジャガイモとかぼちゃのポタージュ
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
若鶏の香草パン粉焼き ディアブル風 温野菜添え
ベルギーショコラのガトー 赤い果実のソース
パン二種
デミコーヒー