

テーブルマナー講座 ～メトロポリタン仙台～

8月24日(土) 11:30～14:30



° * . . * ° * . . * ° テーマ * . . * ° * . . *

- ◆フレンチのコースの流れ
- ◆エスコートのこと
- ◆ナプキンの扱い方
- ◆カトラリーのルール
- ◆ワインの選び方
- ◆きれいなパンの食べ方
- ◆肉料理の食べ方
- ◆立食パーティーのマナー
- ◆イギリス式とフランス式の違い
- ◆上座について
- ◆テーブルセッティングについて
- ◆乾杯のルール
- ◆スープのマナー
- ◆魚料理の食べ方
- ◆コーヒーの飲み方

★★こんな方にオススメ★★

- 子どもに食事マナーを教えたいが、自信がない
- デートのマナーを知りたい
- 結婚式に出席予定がある方
- 美味しい物を食べたい
- (事前の練習にもなります!!)
- お洒落をして外出したい
- 社内で参加者を募って数人で参加したい



日時 8月24日(土) 11:30～14:30

場所 メトロポリタン仙台 2階 セレニティ 【仙台市青葉区中央1丁目1-1】

参加費 税込 12,960円 (フルコース代、ワンドリンク代、テキスト代を含む)

事前のお振込みにてお願いいたします。お振込み先はお申込み後ご連絡いたします
※お客様の参加につきまして 小学校3年生以上のお子様はご一緒に参加いただけます。
ご希望の方は、ご相談ください。

定員 先着順 10名

主催・講師 クオリティアップアローズ(株)代表 小藤 弓

料理人の父を持ち、子供の頃から「食」にまつわる経験を積んで参りました。リラックスした雰囲気の中でお食事を楽しんでいただけるよう、企画しております。

※同業者(直接業務に携わらない第三者を含む)のご参加はご遠慮ください。



お申込み
お問い合わせ

☎ 022-797-3379

(月～土 9:00～17:30)

✉ connection@qualityallows.jp

■主催・講師：クオリティアップアローズ 代表 小藤 弓

財団法人日本サービスマナー協会認定講師

西出ひろ子マナーサロン マナーコミュニケーション講師 他