## 和の食事マナー講座

## 4月12日(日)11:30~14:30



「海外の方に和食をおもてなししたい!」

「彼のご両親と初めてのあらたまったお食事がある!」

「大切なお客様との食事会がある!|

「美味しい料理を食べたい!」

そんな方にオススメな講座です。

マナー講座で美味しく楽しく学びませんか?

## ◆テーマ

- ・日本の文化や風習と実践的な作法その奥にこめられた「和の心」をお伝えします
- ・四季の食材を堪能する会席料理の食べ方(お椀・お刺身・天ぷら・焼き魚・寿司)
- ・座布団の作法、座り方、掘りごたつについて
- ・ふすまの開け方、閉め方
- ・会席料理と懐石料理の違い・お箸の歴史、使い方
- ◆開催場所

ホテルモントレ仙台 隨縁亭 (仙台市青葉区中央4丁目1番8号 6階)

◆定員

先着8名

※同業者(直接業務に携わらない第3者を含む)のご参加はご遠慮ください。

◆受講料金

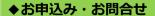
税込15,400円(高級会席料理 食事代 飲み物2杯 テキスト代を含む)

◆お支払方法

事前振込み

北都銀行 仙台支店 普通8118710 クオリティアップアローズ株式会社 代表取締役 小藤弓 ※恐れ入りますが振込み手数料はご負担願います

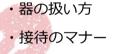
◆主催・講師:クオリティアップアローズ株式会社 代表取締役 小藤弓 (財団法人日本サービスマナー協会認定講師 西出ひろ子マナーサロン マナーコミュニケーション講師)



クオリティアップアローズ株式会社

電話:022-797-3379 (月~土 9:00~17:00)

メール: connection@qualityupallows.com 公式HP: https://qualityupallows.com



・懐紙の使い方

