

レストランセミナー

フランス料理とワインを楽しむ テーブルマナー講座

今回のセミナーは蒲郡クラシックホテルのフレンチを楽しみながらテーブルマナーについての内容になっていきます。昔とは違った現代のテーブルマナーを学ぶとともにワインについての知識も深める絶好の機会です。ノンアルコールワインのご用意もありますので、アルコールの苦手な方もお気軽にご参加ください。



menu

Akamutu escabeche ballontine de cuisson de poulet
et couscous au fromage aux fruits de mer
Soumon kinuhime et sauce tomate claire au paprika bavarois
Cocktail et noix de saint-jacques
赤ムツのエスカベシュ 鶏モモのバロンティースと魚介チーズ クスクス
絹姫サーモン パブリカババロアと帆立貝のカクテル クリアトマトソース

Soupe du tomate au gratiné
トマトスープ グラタン

Poisson blanc poêlé coquillage pâne
Beignets de crabe, sauce crémeée à la tapenade
白身魚とパーナ貝のポワレ
ズワイ蟹のベニエ タブナードクリームソース

Filet de bœuf sauté ris de veau pané à l'anglaise
sauce truffe avec légumes chaude
豊橋牛フィレ肉ソテー リードポーのパネ
トリュフソース 温野菜添え

Dessert moelleux potiron et patates douces
カボチャとサツマイモのモワール

Café
コーヒー

Pain
パン



総料理長
波多野 忠明



総支配人
石原 孝康

2025.02.19[水] 18:30~20:30(18:00よりレストラン前にて受付)

会場 レストランローレイ(竜美丘会館内)

講師 石原 孝康(蒲郡クラシックホテル 総支配人)

参加費 8,000円

定員 20名(20歳以上)※抽選

申込期間 令和7年2月7日(金)10:00から2月9日(日)17:00まで電話にて受付

電話番号 0564-24-3951(竜美丘会館)

※代表者の方のみお電話にてお申し込みください(4名まで)

※参加者全員のお名前をお伺いします。申し込みが重複した場合は無効とさせていただきますのでご了承ください。

抽選結果は2月11日(火)~12日(水)までに当選者の方にのみ電話でご連絡いたします。

(必ず連絡の取れる電話番号をお伝えください。)

※申込期限を過ぎてからの申し込み・キャンセルはできません。

