

【EVENT NEWS RELEASE】**ベイサイドホテルアジュール竹芝より新情報****粋な大人になるためのテーブルマナー講座！**

今さら聞けないフランス料理の楽しみ方を
ベテランのホテルマンが目からウロコの内容で伝授します。

ホテルアジュール竹芝(東京都港区海岸、長谷川典仁総支配人)では、大人のためのテーブルマナー講座を2013年4月24日(水)14:30~16:00に21階フレンチレストラン「ベイサイド」で開講する。講師はホテルマンとして腕を磨き、ソムリエとHRS技能検定1級(国家資格)をもつ。ソフトで優しい語り口と面白いエピソードを交えた話は目からウロコの内容で、フレンチの楽しみ方の幅がぐっと広がる。

海外旅行や結婚披露宴、大事な会食など、大人であればフランス料理を嗜む機会も増えてくる。しかし食事のマナーといっても、学生時代に習ったきりという場合がほとんど。スパークリングワインや赤ワインなどただ飲むだけ、ひたすら食べるだけで、食事を楽しむとは程遠い状況がほとんどではなかろうか。

そこでワインなどの楽しみ方から食事の作法、洒落た小話など、知っている一目置かれるような面白い内容なので、ここぞという時に役に立つ。

地上100m、ホテル最上階からの東京ベイの美しい眺望とともに、大人だから味わえるフランス料理の奥深い楽しみ方を知っていただきたい。



優しい笑顔の凄腕ホテルマン



ホテル最上階の素晴らしい眺望

【粋な大人になるためのテーブルマナー講座】

- 開催日時：2013年4月24日(水)14:30~16:00(受付14:00)
- 受講料：¥3,800(税サ込)
- 募集人員：先着40名様
- 会場：21F フレンチレストラン「ベイサイド」
- 講座内容：①フランス料理コース(オードブル、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー)
②スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン(各グラス)
- 講師：杉本 裕(ソムリエ、国家資格 HRS 技能検定1級)
- ご予約・お問合せ：TEL03-3437-2320(「ベイサイド」直通)

お問い合わせは、ホテルアジュール竹芝 営業企画担当：酒井 / ^{なかごめ}中込

〒105-0022 東京都港区海岸1-11-2 TEL:03-3437-9447 FAX:03-3437-9446

E-mail:e-kikaku2@hotel-azur.com http://www.hotel-azur.com/

ホテルアジュール竹芝は東京都職員共済組合保健施設を藤田観光^株が運営受託している施設です。