

◆テーブルマナー体験やってみた◆ 2025年1・2月開催



大学生N.Oさん

漠然と難しそうだなという印象を持っていましたが、相手を不快にさせないように、一緒に楽しむためにあるものと聞いて、安心して参加することができました。

お料理はどれもおいしく、お皿や飾ってあるお花も素敵で、参加できて本当に良かったです。ゆったりと穏やかな時間をすごすことができました。最近、友人の結婚式や、目上の方との食事が増えてきて、楽しい気持ちと不安な気持ちで複雑だったのですが、今回の講習のおかげで、安心して食事を楽しめそうです。周囲の方と素敵なひとときを過ごせるように、今日習ったことを実践してみます。



高校生N.Mさん

キャビアやフォアグラなど、正直今まで食べたことがなく、知らない味でしたが、素直に美味しいと感じました。また、身の分厚い鯛や脂の乗った柔らかい牛肉など、ひと目で質がいいと分かるものが連続して出てきたのは衝撃でした。こんなに贅沢をしていいのかと不安になり、ナイフとフォークを持つ手が震えました。



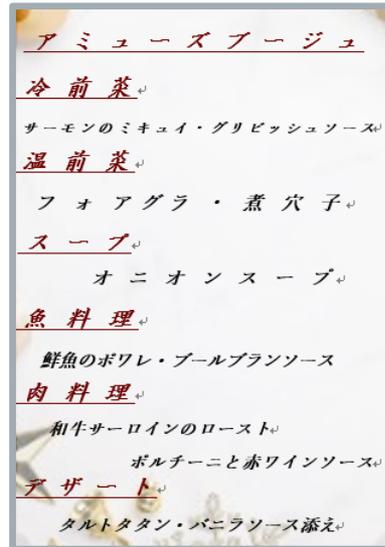
高校生M.Aさん

「テーブルマナー講座という、ピリピリとした空気の中で食事をするのでは……？」と不安を抱いていた私としては、予想以上に楽しく学びのある経験となりました。料理が美味しかったのはもちろんなのですが、楽しく会話しながら食べれたことが一番嬉しかったです。



高校生K.Nさん

初めてのフルコースで食べたことがない料理が沢山あり圧倒されました。最初はとても緊張しましたが、みんなと話していくうちに緊張がほぐれてきて笑顔が溢れていました。食事のマナーも学べて将来のためになると感じました。



パトがいく!

LET'S GO!!!

テーブルマナー体験

講習

講師は事務局長

前の席は知らない学生…ドキドキ はじめまして～イラスト入りの冊子もらえたよ！
なにに パンはちぎって、バターをつける
(やばい かじってはダメだったんだ)
うわー大変！知らなかったマナーがたくさんある！
きれいに食べなきゃなあ… 心配でしかない…
でも堅苦しくなくて、分かり易い説明だった。
「楽しみながら、周りを不快にさせない」**これ大事**

コース料理

フォークとナイフだけで10本並んでるけどでも外から順番に使うと習ったから大丈夫。
まずアミューズ (ナイフで切ると崩れそうです…)
これは手を使って食べて良いと言われ安心。
国産キャビア! フォアグラ!! ボルチーニ!!!
かなり高級食材ばかり次々登場「うっまい」
「この料理にあうワインを持ってきて」
っていつかは、おとなかっこよく決めてみたいです。
満腹でも、別腹デザートに期待していたパト
カフェスーツのようなデザートに大満足でした

最後に

人見知りのパトでも、みんなと楽しく話せたよ。
何と言っても、贅沢な食事が美味しかった。
マナーも学べてサイコー!どこで披露しようかな…