

NEWS RELEASE

長崎短期大学

令和5年11月2日

ハウステンボス ホテルヨーロッパ「デ・アドミラル」における テーブルマナー研修の実施について

本学の地域共生学科 食物栄養コースの学生が、ハウステンボス内ホテルヨーロッパ「デ・アドミラル」において、テーブルマナー研修を行います。テーブルマナーを身につけることはもちろん、普段なかなか食べることができない食材や味付け、料理の盛り付けや食事空間の演出など学内では体験することのできない学びを得ることが目的で将来、給食を提供する際に必要なサービス精神・方法と、自身の食体験と知識を広めることを目的としています。是非とも当日のご取材を宜しくお願いいたします。

記

1. 日時：令和5年11月10日(金) 13:30~16:30
2. 場所：ハウステンボス ホテルヨーロッパ デ・アドミラル
3. 参加予定者：食物栄養コース1年生28名 教員2名
4. 内容：フルコース料理におけるテーブルマナー研修

メニュー

- ・サツマイモのピューレ 生姜のエキュームとチップ
- ・戻りカツオと秋茄子のマリネ 醤油と赤ワインのジュレ
- ・長崎産若鶏のロティ トマトとヴィネガーのソース ワイルドライス
- ・レンズ豆のスープとサワークリーム
- ・長崎産真鯛のポアレ キノコのフリカッセ トリュフの香り
- ・葡萄のグラニテ
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み ポテトのピューレ ゴボウのガトー仕立て
- ・スペイン産ガリシア栗とブロンドチョコレートのモンブラン アプリコットのアクセント/コーヒーのジュレと栗のパルフェグラッセ



【この件に関するお問い合わせ】

長崎短期大学 地域共生学科 食物栄養コース (担当：小玉)

TEL: 0956-47-5566 ✉: njc@njc.ac.jp