

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す。

是非とも当日のご取材をよろしくお願いいたします。

記

1. 日時：令和4年11月11日（金） 12:00～15:00
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40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

- ・アミューズ 人参のシフォン・サレ クミンの香り
- ・豚肉と胡桃のアスピック 洋梨のピューレ
- ・長崎産真鯛の昆布締めサラダ仕立て トマトとバルサミコ・ロゼ/小海老のマリネとチャツネ
キャビア添え
- ・シャンピニオンのクリームスープ セルフィーユ添え
- ・長崎産サワラのポアレ ソース・ヴァン・ブランとサツマイモ/ピスタチオパウダーと生姜の
コンフィ
- ・リンゴのグラニテ
- ・牛頬肉の赤ワイン煮込み ポテトのピューレ/キノコのボルドレーズとトリュフ
- ・スペイン産ガリシア栗とカシスのガトークルスティアン/赤果実のソルベ添え

以上

【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