

西武塾メルマガ会員企画

「テーブルマナー教室 in ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」を開催

2024年3月27日(水)ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町「All-Day Dining OASIS GARDEN」にてメルマガ会員企画を実施し、32名の皆さまにご参加いただきました。ラグジュアリーな空間で特製フレンチコースを食べながらテーブルマナーを学んだ様子をレポートします。



*パティシエによる特製西武塾飴細工

～テーブルマナーメニュー～

乾杯のお飲み物
ズワイガニとリンゴのシャルロット ガーデン風サラダ仕立て
クリームコーンスープ
サーモンムニエル 香草風味バターソース
牛フィレ肉のポワレ ドフィノワーズ 添えマデラソース
パティシエデモンストレーション いちごのショートケーキ
コーヒーまたは紅茶
パン

36階の素晴らしい眺望！

ホテルの最上階にあるAll-Day Dining OASIS GARDENに到着し、レストランのスタッフに案内されて席に着くとファーストドリンクを聞かれました。36階からの眺望を楽しみながら開会を待ちます。



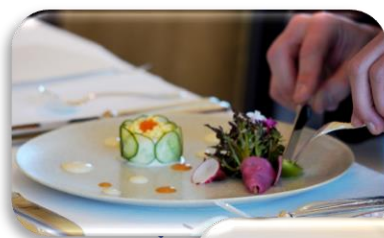
テーブルマナー教室！



最初に、ホテルの上野料飲支配人が、テーブルマナーの大切なこととお話ししてくれました。マナー通りに食べることは大事ですが、一番大切なのは周りの人のことを考えながら楽しく食事することなので、今日は楽しんでくださいと言われ少しみなさんの緊張もほぐれたようです。

美味しいフレンチを堪能！

カトラリーの持ち方や使い方を教わったら、いよいよ前菜にナイフを入れます。フォークの背に載せて口に運ぶのはとても難しかったのですが、大人用の大きなカトラリーを使ってみなさん上品に召し上がっていました。お肉も上手に切ってソースをつけて召し上がっていて美味しそうでした！



デザートデモンストレーション！



デザートのいちごのショートケーキは自分たちの手で仕上げます。まずはパティシエの原口さんがデモンストレーションで作ってくれました。上手に生クリームを塗ってかわいく仕上げる手元を近くで見せてもらいました。いよいよ自分たちで作ってみます。フルーツなどでかわいく飾ったケーキはなかなか食べることができませんでした。

先生にお礼！

テーブルマナーがイギリスから入ってきた文化ということから始まり、椅子の座り方、乾杯の仕方、ナフキンの使い方、食べるときの姿勢、スープの飲み方、コーヒー紅茶の飲み方など、ここでは紹介しきれない程たくさんのマナーを楽しく教えてもらいました。参加したみなさんは、ぜひご家庭でもご家族に教えてもらえたらうれしいです。



西武塾事務局では、今後もメルマガ会員企画を実施し、西武塾らしい体験を少しでも多くの皆さまに楽しんでいただけるような企画を考えてまいります。また皆さまと、お会いできる日を楽しみにしています。

※西武塾メルマガ会員とは、西武塾の11期生、卒業生、西武塾に募集したが落選された方々の中でメールマガジンの送信を希望した方