

錦城閣特製コースを堪能

中国料理のテーブルマナー教室

食品彫刻(野菜細工)の実演も

新年 2 月、中国では春節(旧正月)をお祝いします。大勢でテーブルを囲み、互いのコミュニケーションを大切にする中国式テーブルマナーを賑やかに、楽しく学んでください。テーブルマナーを前菜からデザートまで錦城閣特製のフルコースとともに学びましょう。また、中国伝統の野菜細工、食品彫刻の実演も行われます。職場のご友人・ご家族とお誘いあわせの上、どうぞご参加下さい。

錦城閣特別メニュー

前菜の七種盛合せ

ユリ根入りフカヒレスープ(ユリ根、長芋、エノキ、鶏肉絲、塩味淡雪仕立て)

特製春巻きとカニ爪フライ

北京ダッグ

骨付き豚のロースト

水餃子

杏仁豆腐

※ 仕入れの関係により多少変更があることがありますので、ご了承下さい。

- 日時 平成 28 年 2 月 19 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30
- 場所 大阪キャッスルホテル 錦城閣 (3F)
大阪市中央区天満橋京町 1 番 1 号 TEL 06-6941-2187
- 定員 40 名 受付期間 ~ 2 月 12 日 (金) 定員になり次第締め切ります。
- 参加費 4,800 円 (ただし、前日・当日のキャンセルについては、会費全額を徴収させていただきますのでご了承ください。)
- お申込 FAX・郵送・Eメールにて受け付けます。予約が成立した方には、振込口座番号・振込み期限を記載した予約確認書を送付いたします。(複数でお申込の場合は申込書に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)

協賛 アサヒビール株式会社

キリトリ線

テーブルマナー講習会(2月19日錦城閣)申込書

平成 年 月 日

氏名	所属	緊急時連絡先(自宅・携帯電話など)

代表者: _____ 人数計 _____ 名