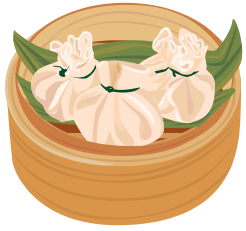


食と文化の講習会 中国料理のテーブルマナー教室



飲茶(ヤムチャ)・点心を楽しむ

鹹点心・小吃・甜点心・菓子と中国茶

新年 2 月の料理のテーブルマナー教室では、中国の飲茶(ヤムチャ)・点心から文化を学び、食を楽しみます。

点心と一言で言いますが、中国では鹹点心・小吃・甜点心・菓子の総称が「点心」。これと、ウーロン、プアール、ジャスミンなどの中国茶と合わせ味わいます。点心だけではなく、前菜からデザートまで錦城閣特製のフルコースに仕立て、中国茶はもちろん、紹興酒など料理に合わせたお酒とともに堪能します。

是非この機会に、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。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。

- 日 時 平成 29 年 2 月 17 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30
- 場 所 大阪キャッスルホテル 錦城閣 (3F)
大阪府中央区天満橋京町 1 番 1 号 TEL 06-6941-2187
- 定 員 40 名
- 受付期間 ~2 月 10 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

中国料理のテーブルマナー講習会(2月17日錦城閣)申込書

平成 29 年 月 日

氏名	所属(区名)	緊急連絡先(携帯) ※携帯電話をお持ちでない場合は自宅の電話番号を必ずご記入下さい
	()	
	()	
	()	

代表者氏名 人数 名

中国料理のテーブルマナー教室

錦城閣特別メニュー

前菜盛合せ (8種盛合せ)

フカヒレスープ

鹹点心 揚げ物2種 (カニ爪、特製春巻き)

鯛の姿 蒸し煮

小吃 空心菜炒め

鹹点心 蒸籠4種類

小籠包 (豚ミンチ、野菜、薬味)

蒸し餃子 (精進類、海鮮類)

四喜蒸し餃子 (貝柱、蟹、椎茸、枝豆)

野菜饅 (小松菜、竹の子、椎茸、etc)

甜点心 特製生さつま芋の飴炊き

甜点心 杏仁豆腐

菓子 中国菓子

沙其瑪 (サチマ 揚げ菓子)

杏仁蘇 (シンレンスウ 中国クッキー)

中国茶

烏龍茶 (水仙茶、凍頂茶、東方美人茶)

プアール茶

ジャスミン茶

ドリンクメニュー

紹興酒

アサヒスーパードライ

日本酒

ソフトドリンク

※ 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。