

報道関係各位

守口ロイヤルパインズホテル
「日本料理食卓作法教室」を実施

守口ロイヤルパインズホテル(大阪府守口市 支配人 重富真人)では、2010年4月23日(金)、宴会場にて「日本料理食卓作法教室」を開催いたします。

春の食材を散りばめた会席料理をお召し上がりいただきながら、吸物の蓋の開け閉めや箸の上げ下げなど、日本料理を召し上げる際の基本的な作法について学んでいただけます。日本料理料理長 佐々木生剛による料理、食材、器の説明も一緒にお楽しみください。

- 名 称： 日本料理食卓作法教室
- 日 時： 2010年4月23日(金)
12:30P.M.~2:30P.M.(受付12:00NOON~)
- 会 場： 4階宴会場「白鳳」
- 料 金： 1名さま ¥6,000
※料金には、受講料、会席料理、飲み物、サービス料・税金を含む
- 予 約： 守口ロイヤルパインズホテル 宴会予約係
TEL. (06)6994-1118 (9:00A.M.~6:00P.M.)



高山 操

【お品書き】

箸付、吸物、造里、煮物、焼物、揚物、酢物、食事、香物、留椀、果物

【講習内容】

- ・日本料理の特徴 ・会席料理の説明
- ・会席料理の食卓作法(お箸の作法、召し上がり方、お飲み物の注ぎ方など)

【講師プロフィール】

高山 操 (たかやま みさお)

茶名:高山 宗佐(たかやま そうさ) 華名:高山 溪仙(たかやま けいせん)

東千家茶道教授、池坊菁山流 華道教授、東京都花道協会常任幹事、中野区茶・華道連盟理事、東千家白菊会理事

【ホテル DATA】

名称:守口ロイヤルパインズホテル/開業日:1985年10月2日/事業主:ロイヤルパインズ株式会社/
所在地:大阪府守口市河原町10-5 京阪電車守口市駅直結/
主要施設:客室175室、レストラン&バー7店舗、宴会場12室、チャペル、神殿、写真室、美粧室、駐車場/
グループホテル:和歌山マリーナシティロイヤルパインズホテル(和歌山県)、浦和ロイヤルパインズホテル(埼玉県)
オフィシャルサイト:<http://www.royalpines.co.jp/moriguchi>



■本リリースに関するお問合せ■

守口ロイヤルパインズホテル マーケティング部 木谷または岸
TEL. (06)6994-1111(代表) E-mail mrph-kikaku@royalpines.co.jp