

テーブルマナーの基本

- ◆ 姿勢
- ◆ 椅子での座り姿勢
- ◆ 手の置き方

美しい姿勢は全てのマナーの基本
テーブルマナーでは特に大切

ナプキン・食器・カトラリーの扱い

- ◆ ナプキンの取り扱い
- ◆ 食器の基本的な扱い
- ◆ カトラリーの扱い方
- ◆ 正しいグラスの持ち方と乾杯の仕方

実際にコース料理をいただく

レクチャーの内容を料理を進めながら実際に学ぶ

- ◆ 飲み物のいただき方
- ◆ 前菜のいただき方
- ◆ メインのいただき方
肉料理 / 魚料理
- ◆ デザートのいただき方

講師



経験豊富な講師による指導

マナーアドバイザー：松本繁美

1994年に研修会社エル・ステーションLTD.を設立。マナーをはじめとして各種企業研修、講演会のプロデュースを手がける。専門学校で客員講師、雑誌や新聞のマナー記事の監修などで活躍中。テーブルマナー、冠婚葬祭、ビジネスマナーなど、今どきのマナーのデザインで定評がある。