

# 三好万記子先生に学ぶ「パートナーとおもてなし」

## おもてなし料理とホームパーティを成功させるコツ (バレンタインVer)

### 同時開催

シニアワインアドバイザー 古河大典先生

による mini ワイン講座



平成28年1月30日(土)

11:30~14:30

お一人様 ¥12,000

ご夫婦様 (パートナー)

ペア料金¥21,000

### ☆お料理について

デモンストレーション形式で実習のあとご試食頂きます

バレンタインパーティにあうオードブル スープ メイン スイーツ

お料理にあわせたおすすめのシャンパン・ワインをご用意致します

おもてなしの心構え、テーブルコーディネート、当日の役割分担や

段取りなど気軽にパーティを開催するコツをお話し致します



講師 三好万記子 Makiko Miyoshi

プロフィール 神戸女学院大学卒。二児の母。

パリに3年間滞在中、フランスの食文化に興味を持つ。

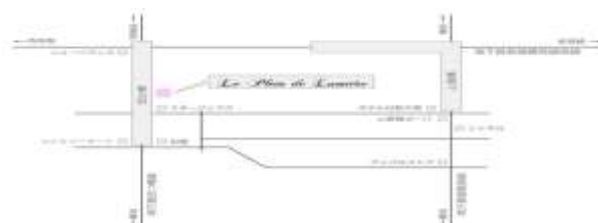
Le Corden Blue Paris、Ritz Escoffier Parisに通い、Madame Pascale Alemany から家庭料理を学ぶ。

テーブルコーディネートを故二木榮海氏に師事。自宅で料理サロンを主宰するかたわら、立食からコース料理までパーティーのスタイルに合わせたケータリングを始める。

出張料理人として、一般家庭のホームパーティーから結婚式、企業のレセプションなどケータリングも展開。料理だけでなくインテリアコーディネーターの資格をいかしたおもてなし空間作りのアドバイスやテーブルコーディネートの提案などパーティーやイベント企画などの活動も多数。

<資格> Le Corden Blue 料理ディプロム Ritz Escoffier Paris 菓子ディプロム インテリアコーディネーター

詳細・ご予約は下記HPよりご確認ください 定員になり次第〆切とさせていただきます。定員に満たない場合は中止とさせていただきます。



*Le Plein de Lumière*

アークビルディング1階 ル・ブラン・ドルミエール

<http://www.plein-lumiere.com> e-mail [lumiere@plein-lumiere.com](mailto:lumiere@plein-lumiere.com) ☎06-6541-0050