

平成 23 年 1 月 11 日

食と文化の講習会



中国料理のテーブルマナー講習会

中国・春節の特別メニューを味わう

今回のテーブルマナー講習会は、上海を会場に万国博覧会が開催されるなど、発展を遂げる中国の活気ある姿を見せる中国の料理です。

今年の春節(旧正月)は2月3日。この中国の旧正月にちなみ、春節にしか味わえない特別な料理をコースにしました。商売繁盛を意味する炒海鮮髪菜や紅焼魚、一家団欒を意味する紅白湯元など縁起の良いお料理を贅沢に楽しんでください。また、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。一衣帯水の隣国に思いをはせて、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 23 年 2 月 18 日 (金) 18:30～
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
TEL06-6941-2187

定 員 40 名
受付期間 1 月 11 日 (火)～2 月 11 日 (金)
定員になり次第締め切ります。(なお、お申込多数の
場合は厳正な抽選の上、当選者を決定します。)

参 加 費 6,000 円 (お土産付)
(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18日錦城閣)申込書

平成 23 年 月 日

氏名	所属(区名)	緊急時連絡先(自宅・携帯電話など)

代表者: _____ 人数 _____ 名



中国料理のテーブルマナー講習会

錦城閣 春節特別メニュー

前菜盛合せ

紅焼魚翅（フカヒレスープ）

炒海鮮髮菜（海鮮炒め）

髮菜（ファーツァイ）は川で採れる海苔のような食物で
發財と同音であることから商売繁盛を意味する。

宮保大蝦（海老料理）

紅焼魚（魚料理）

魚（ユ）と余（ユ）が同音であることから、“年年有余”
（毎年余裕のある暮らしが出来るように）を意味する。

紅白湯元（紅白もちシロップ）

湯元（タンユエン）と団圓が同音であることから
一家団樂を意味する。

水餃（水餃子）

餃子（チャオズ）と交子が同音であることから
子孫繁栄を意味する。

什錦火鍋 饅頭（火鍋とマントウ）

水果（フルーツ）

