

ホテルの料理長が
お届けする
料理とマナーの
カルチャースクール

My Chef's Table

開催日 毎月 第3木曜日

時間 18:00~21:00

料金 一人様 9,500円
(ワイン付き)

2~10名様**限定**

ご希望に沿って
ランチのお時間
も承ります



フランス料理のお店に行ってもマナーやワインの頼み方が分からなくて行きづらい、料理の食べ方が分からない。そんなお悩みがありませんか？

フランス料理と共に、堀越料理長が大人のテーブルマナーなどをお教えます。料理の作り方やテーブルマナー、料理と飲み物のマリアージュなど、普段聞きたくても今さら聞けない、大人のためのスクール「My Chef's Table」。お料理も季節ごとに変わる特別メニューです。

この機会に美味しい料理と共に楽しく学んでみませんか。

堀越 賢一

1994年渡仏、パリ郊外のレストランを始めフランス各所のレストランで研鑽を積む。
2003年ホテル日航新潟に入社。2007年現職に就く。
G7農相サミット、APEC（農相会議）などの国際会議の料理担当を始め、皇室の方々の迎賓も務める。



 **ホテル日航新潟**

〒950-0078 新潟市中央区万代島 5-1 TEL.025-240-1888
<https://www.hotelnikoniigata.jp>

3階 オールデイダイニング

SERENA
セリーナ

【ご予約・お問い合わせ】

セリーナ 直通 TEL.025-240-1928

※表記の料金には、消費税・サービス料が含まれます。
※食材の入荷状況により、メニューが一部変更となる場合がございます。
※プランは季節商品のため、その他割引券等のご利用はご遠慮願います。
※掲載写真はイメージです。※一部アレルギー食材を使用しております。

One Harmony
ポイント貯まります

