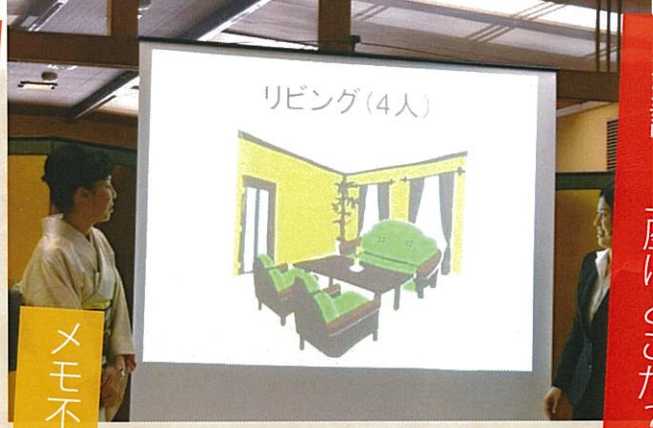


研修に、食事会に、福利厚生に…

# 和食マナー講座



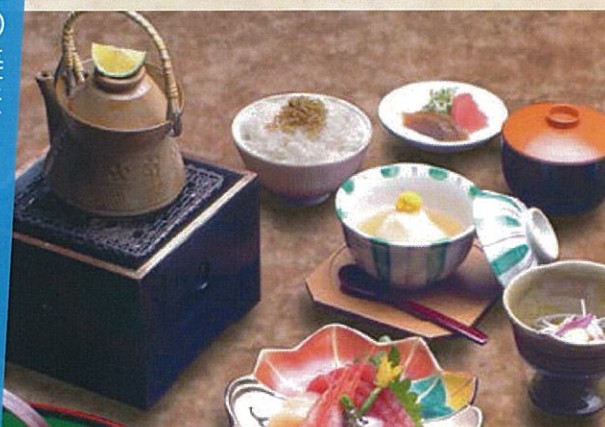
名物女将が直伝!



大好評、上座はどこだ?クイズ!

メモ不要の超実践型!

季節の美味しい和食で実践!



## ◆用途に合わせたプラン

和の作法講座各種：相手を不快にさせない美しい所作を、季節のお料理と共に。  
新社会人対象：外に出しても恥ずかしくない社員の育成をお手伝いいたします。  
女子会や福利厚生など、講座の用途は様々です。ご用命に合わせて対応します。

## ◆出張も可能!

御弁当での出張作法講座も可能です。  
大垣市内であれば無料でお伺いいたします! (市外応相談)

## ◆10名様からお申込み頂けます

基本プランは一人当たり3,200円で会席料理付き。  
お時間は実食含め2時間程度でございます。  
苦手なお料理など柔軟に対応させていただきます。お気軽にお申し付けくださいませ。



講師：中村智景

プロフィール/なかむらちかげ  
1962年うまれ。大垣出身。名古屋の短大を卒業後、一年間岐阜の料亭で修業をし「岐阜のお母さん」に女将の基本を教わる。1980年、現在の助六料理長と結婚。現在に至る。フードコーディネーター3級の資格を持ち、現在小笠原惣領家礼法を習得中である。

昼限定・お一人様  
**3,200円**

和の作法講座専用ホームページ開設! Webサイトも是非ご覧くださいませ。『和の作法講師中村智景のページ』 <http://chikageokami.jimdo.com/>

四季料亭

# 助六

岐阜県大垣市高砂町1-20

Tel.0584-81-1290

<http://www.sukeroku.com>



※ご予約はご来店、お電話にてご指定の1週間前までにお知らせください。

※人数変更やキャンセルの場合は、ご指定日の前日までにお知らせください。

※セミナー内容、お食事共にご要望にお応えいたします。詳しくはご予約時にご確認ください。