



2023年10月22日(日) 徳教団西部支部・阿波支部主催

テーブルマナー講習会(アオアヲ ナルト リゾート)

西部支部(石丸優貴支部長)・阿波支部(井内康介支部長)主催で徳教団本部と連携し、テーブルマナー講習会を開催しました。本講習会は会員交流研修&学校委員研修会を兼ねての開催です。会の始めに本部の喜多委員長から徳教団の意義や活動報告がありました。その後、アオアヲ ナルト リゾートのスタッフから本格的にテーブルマナーを教えていただきました。フレンチのコース料理を堪能しながら、とても分かりやすく説明してくれました。普段の食事ではあまり馴染みがない礼儀作法を、映像を観ながら分かりやすくスペシャリストが解説してくれました。みなさんが、笑顔で楽しく交流し情報交換ができた時間になりました。



令和5年9月16日

徳島県教職員団体連合会
西部・阿波支部 会員の皆様
各郡市部 会員の皆様

徳島県教職員団体連合会
西部支部長 石丸 優貴
阿波支部長 井内 康介



徳教団 西部・阿波支部主催イベント(ご案内) テーブルマナー講習会(アオアヲ ナルト リゾート)

① 徳教団西部・阿波支部主催 テーブルマナー講習会 会員交流研修会&学校委員研修会

1 日 時 令和5年10月22日(日) 11:30~13:30

2 場 所 アオアヲ ナルト リゾート
(現地集合・現地解散の予定ですが、希望があれば送迎バスがあります)

3 参加資格 徳教団各支部の会員(全会員参加できます)

4 会 費 等 徳教団の会員 お一人様 2,000円
ご家族の参加も可能です。
家族は大人 5,000円

5 申込方法 徳教団ホームページからか、徳教団本部にメールで参加希望と申し込みしてください。徳教団ライン、教育情報誌からでも申し込みできます!

☆申込締切 10月16日(月)19時まで

☆先着 50名までで計画しています。

☆参加が確定した先生方へ電話・ショートメール等でお知らせします。

6 その他 質問等がありましたら、本部にメールで問い合わせしてください。後日、返信や電話連絡をさせていただきます。 tkd01@stannet.ne.jp



プラン内容 Plan	<ul style="list-style-type: none"> ※お料理+お飲み物 フレンチ・和食1種 デザート・ドリンク2種 ※アレルギー対応可能 ※アレルギー対応メニュー ※会場2時間利用 ※卓上メニューカード付 ※送迎バスご利用可能 ※別途料金 	<p>20名様 から予約受付</p> <p>料金 (税別) 1人様 お一人様 6,500円</p>
---------------	---	---



日曜日
は
曜日

どの日も参加できる テーブルマナー講習会 ご案内

10月22日・10月29日・11月26日
11:30~13:30(2時間)



場所

アオアヲナルトリゾート

テーブルマナープラン

2時間

¥6,500(税込)

のコースが、徳教団会員は

¥2,000(税込)

スペシャリストから
礼儀作法を学びませんか？

友だちと一緒に
参加！

家族も一緒に参
加できる！

美味しい料理を食べて
心も元気に！

会場で多くの仲間
と交流！

申し込み

QRコード、ホームペ
ジ、LINEから申し込
めます！先着50名

ご家族の参加について

会員でない方は
各 ¥5,000

参加申し込みフォーム

楽しくフランス料理を食べながらマナーを学ぶ

テーブルマナープラン
Table Manner Plan

2023.11.
2024.12.1





楽しくフランス料理を食べながらマナーを学ぶ

テーブルマナープラン Table Manner Plan

2023.1/1 -
2024.8/31

フレンチのコース料理を堪能しながら、スマートなテーブルマナーをマスターしましょう！
普段の食事ではあまり馴染みがない礼儀作法を、映像を観ながらわかりやすくスペシャリストが解説いたします。
学生・一般の方まで研修プログラムや新人歓迎食事会など、サスティナブルな食育としてご活用ください。



メニュー Menu

鳴門の魚介や阿波野菜をふんだんに使った
アオアヲのフレンチコース。

アミューズ（小前菜）、アントレ（前菜）、スープ、ポワソン（魚料理）、
グラニテ（氷菓）、ヴィヤンドゥ（肉料理）、デザート、
パン、カフェ



メニュー詳細▶

プラン内容 Plan

- *お料理 + お飲み物
ワイン赤・白 各1杯
またはソフトドリンク2杯
- *アレルギー対応可能
事前にご相談ください
- *会場2時間利用
- *卓上メニューカード付
- *送迎バスご利用可能
(要予約 / 先着順)

20名様
から予約受付

料金 (税・サービス料込)

お一人様

6,500円

オプション Optional Menu

*カフェ ディアブル ◀ 一人様 1,100円
(税・サービス料込)

真い炎をまとったリキュールとオレンジが香り立つ大人のエスプレッソ。
悪魔を意味する“ディアブル”の名の通り、魅惑的な美味しさ！
リッチな味わいの生クリームと共に召し上がりがください。



*デザートビュッフェ ◀ 一人様 2,200円
(税・サービス料込)

目にも麗しいデザートが並んで、心躍るスイーツビュッフェ。旬の
フルーツを使用した色鮮やかなスイーツが、コース料理の最後を華やかに
締めくくります。



*写真はイメージです。

コロナ感染症対策

安全な空間でのご滞在を目指して
引き続き感染予防に取り組んでまいります。
ご来館前にご確認ください。



▲アオアヲの取り組み

アオアヲ ナルト リゾート

TEL. 088-687-2912

※音声ガイダンスが流れはじめたら678を押してください。



鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛18-40
aowa-naruto.com

テーブルマナープラン

Table Manner Plan

2023.5.1~2024.4.30

Menu

Amuse

季節の阿波野菜のプランマンジェ

Entrée

阿波尾鶏のバロティーヌ バルサミコソース
パルマ産生ハム 旬の青野菜添え
サーモンマリネ バジル風味
白身魚のテリーヌ イクラを載せて
阿波野菜のサラダ

Soupe

阿波野菜のポタージュ ガルビュール風

Poisson

鳴門鯛と足赤海老の白ワイン蒸し ベルモット酒香るソースアメリカーナ

Granite

すだちのグラニテ

Viande

牛フィレ肉のステーキ 阿波野菜ロースト添え マデラワインソース

Dessert

ティラミス
季節のフルーツ

Pain

バゲット ハードロール

Café

コーヒーまたは紅茶