

# 中国食文化と作法の会

悠久の地におもいをはせ、「医食同源」なる言葉をひもときながら、中国料理の真髄をさぐってみませんか？  
オーナーシェフ陳健一氏の名前を冠した「スーツァンレストラン陳」の店内は、四川料理店には珍しいオープンキッチン。菰田料理長の本格的な味と、親しみのある笑顔にも出会えます。作法を学びながら、楽しいひと時をお過ごしいただきたいと存じます。

マナー文化教育協会  
ハクビマナー学院 院長  
石井洋子

## 記

日時：平成24年7月21日（土）13:00～15:00（予定）

集合は、10分前にレストラン入口

場所：「スーツァンレストラン陳」（個室）  
セルリアンタワー東急ホテル 2階  
東京都渋谷区桜丘町 26-1 : 03-3476-3585

参加費：10,500円（四川料理コース・中国酒付）

定員：20名（申込順）

### 作法その1：

テーブルの廻し方は？

A：時計まわり

「菜格」「菜香」



渋谷駅西口下車 東急プラザの左の道（国道246号線）に添って直進し、陸橋を渡ったところがセルリアンタワー東急ホテル。

### 作法その2：

料理の取り分け方は？

A：客同志も、となりの人に料理を取り分ける

内容が変更になる場合がございます、予めご了承下さい。

【マ】山椒  
涼くさやかな香りと口の  
中がジワッとびれてくるよ  
うな刺激があります。四川  
料理の味覚を鋭くはたか  
せません。

麻



【ク】朝天辣椒  
唐辛子なくして、四川料理  
は語れません。辛みを主  
にしたもの、香りを主にした  
ものを種類に使い分け、飲  
者の味を演出します。

辣

【ク】甜  
糖

【ク】甜  
糖



【ク】鹹  
塩

【ク】鹹  
塩



【ク】酸  
酢

【ク】酸  
酢



【ク】苦  
茶

【ク】苦  
茶



【ク】香  
蒜

【ク】香  
蒜



四川料理の七味。

お申込は、マナー事務局まで

: 03-6696-2711

Fax : 03-6855-2535