ホテルポートプラザちば

組合員様とご家族様のための

春のカルチャーイベント

2/16(土)・2/24(日)・3/26(火)・3/27(水)

2/16(土) 千葉交響楽団弦楽四重奏演奏会 フランス音楽特集とフランス料理を楽しむ会

フランス音楽は、エスプリという機知やウィットに富んだ色彩感豊かな表現が特徴です。自由や自立という精神も表現され、ドイツ音楽の精神性やイタリア音楽の歌唱性とは違うおしゃれな音楽です。プログラムではフランスを代表する作曲家、お馴染みのオペラ音楽、愛らしいピアノ曲、映画音楽、シャンソンの数々をお届け。また、美食の国フランスで、ミシュラン3つ星に輝く名店で活躍した総料理長が創り出すフランス料理もご堪能いただけます。

(料金)**3,000円**(食事＋音楽会)

※通常5,000円を2,000円補助

(時間)食事12:00～13:20／音楽会13:30～14:45

(受付)11:30～ (募集)70名

MENU
フランス料理メニュー

グリーンアスパラガスのキッシュ
自家製スモークサーモンのサラダ
カリフラワーのポタージュ生ハムの香り
牛頬と牛タンのシチュー 盛り合わせ
メープルナッツアイスのクレープ包み
パン・コーヒー

(出演)千葉交響楽団
ヴァイオリン＝長尾裕子・田口史織、
ヴィオラ＝高田美樹子、チェロ＝若狭直人

演奏曲
カルメンよりトレアドール、ハバネラ、アラゴネーズ(ビゼー)／ドリーの子守歌(フォーレ)／子供の領分よりゴリウォークのケークウォーク(ドビュッシー)／
亡き王女のためのパヴァーヌ(ラヴェル)／シチリアーナ(フォーレ)／歌劇「ロミオとジュリエット」より 私は夢に生きたい(グノー)／～休憩(10分)～
愛の賛歌(モノー)／マイ・ウェイ(フランソワ/ルヴォー)／太陽がいっぱい(N. ロータ)／タイスの瞑想曲(マスネ)／ラ・メール(トレネ)／パリの空の下で(ジロー)

2/24(日) ビーズアクセサリー作り講座「優しい色合いのロングネックレス」&フランス料理

今、大人気のビーズアクセサリーをご自分で作れたらどんなに楽しいことでしょう！そんな願いが叶う、細井総料理長のフランス料理付き「ビーズアクセサリー講座」を開催します。講師は、各種メディアにも自身の作品が取り上げられ、日本アートアクセサリー協会認定講師の岡田由佳子先生。キットやパーツに道具も用意されているのでお気軽にご参加ください。

(料金)**4,000円**(食事＋ビーズアクセサリー作り)

※通常6,000円を2,000円補助

(時間)食事12:00～13:20
ビーズアクセサリー作り13:30～15:00

(受付)11:30～ (募集)70名

MENU
フランス料理メニュー

菜花のキッシュ
チキンと茸のマリネサラダ
ふかひれロワイヤル入りコンソメスープ
舌平目と赤海老のポーピエット
牛フィレ肉のロースト カリフラワーのグラタン添え
パテシエ特選デザート
パン・コーヒー

テグスに異素材のパールやガラスカットビーズをシンプルに通し優しい色合い仕上げ、ラインストーンボールがアクセントに。
※パーツや仕上がりが写真と変わる場合がございます。

3/26(火) フラワーアレンジメント講座「花の玉手箱」&日本料理

季節の花々をあなたの手で素敵にアレンジメントしませんか。花材に花器、専用のバック付きで初めての方でも手軽にご参加いただけます。ホテルのパーティーを華やかに彩るフラワーデザイナーがセンスの良い飾り方をレッスン。この講座では春の花を使ってやさしい和みのアレンジメントを作ります。
講座の前は日本料理のお食事で優雅なひとときをお過ごしいただきます。

(料金)**4,000円**(食事＋フラワーアレンジメント)

※通常6,000円を2,000円補助

(時間)食事12:00～13:20
フラワーアレンジメント13:30～15:00

(受付)11:30～ (募集)140名 (備考)花ばさみをご持参ください。

日本料理メニュー

前菜 海老芝煮 梅貝 和え物
三色団子 鰯胡麻漬け／
御椀 若竹椀 独活 三つ葉 ぶぶあられ／造里 鮪 サーモン／
焼物 鯛の菜種焼き 伽羅蕗／
煮物 芋豚角煮 里芋 梅花人参 小松菜／食事 山菜御飯
香の物 赤出汁／
甘味 和三盆のシフォンケーキ

花材は写真と変わる場合がございます。お作りいただいたフラワーアレンジメントはそのままお持ち帰りいただけます。

申し込み先・申し込み方法及び、3/27(水)開催フラワーアレンジメント講座の内容は次ページに掲載しています。

ホテルポートプラザちば　組合員様とご家族様のための

春のカルチャーイベント

2/16(土)・2/24(日)・3/26(火)・3/27(水)

3/27(水) フラワーアレンジメント講座「笑門来福」＆中国料理

季節の花々をご自身でアレンジメント、花材に花器・専用のバック付きで初めての方でも安心です。ホテルのフラワーデザイナーがセンスの良い飾り方をレッスン。今回は、花文字という中国文化から、健康や長寿を祝う笑門来福という言葉をテーマに、縁起の良い赤い花でアレンジメントを作ります。講座の前は中国料理のお食事で、本格中華の真髄をご賞味ください。

(料金)**4,000円**(食事＋フラワーアレンジメント)
※通常6,000円を2,000円補助

(時間)食事12:00～13:20
フラワーアレンジメント13:30～15:00
(受付)11:30～　(募集)140名　(備考)花ばさみをご持参ください。

中国料理メニュー
中華前菜盛り合わせ
ふかひれスープ
大海老のチリソース
牛フィレ肉の小角切り炒め
鯛の蒸し物　蟹あんかけ
ちまき
デザート

花材は写真と変わる場合がございます。お作りいただいたフラワーアレンジメントはそのままお持ち帰りいただけます。

●2/16(土)
千葉交響楽団演奏会＆フランス料理
●2/24(日)
ビーズアクセサリー作り＆フランス料理
●3/26(火)
フラワーアレンジメント講座＆日本料理
各詳細は前のページに掲載しています。

ご予約☎043-247-2877ホテルポートプラザちば営業課(10時～19時)
※全て上記に電話をいただいた時点で正式予約となります。(**申込書や決定通知書等はございません**)
※先着順でご予約を受け付けます。定員に達した場合ご予約は承れませんので予めご了承ください。
※ご予約のキャンセルは予約日の7日前までにご連絡ください。(**7日前を過ぎてのキャンセルは全額請求となります**)
※カルチャーイベントは職免対象事業ではありません。　※お支払いは現金のみとなります。また、当日受付で組合員番号をご記入いただきます。
※食物アレルギーをお持ちの方はご予約の際にお申し付けください。メニューの変更をいたします。但し、嗜好によるメニュー変更はいたしかねます。

他支部宿泊施設のご案内

(公立共済やすらぎの宿 宿泊補助券が御利用になれます)

ホテルアウィーナ大阪
千葉支部組合員様限定クーポン

平日ならお得! ※日曜・祝日も含みます

お一人様 1泊 **7,500円**(税・サ込)　**朝食付き**(和洋バイキング)

※土曜日・祝前日及び特定日 8,500円(税・サ込) 朝食付き(和洋バイキング)　※小学生は大人料金の半額

有効期間 2019年03月31日まで

ご予約制
● 電話予約限定 ご予約の際に、このクーポン利用の旨をお伝えください。
宿泊当日のチェックインの際に、このクーポンをご提示ください。
●クーポンはコピーでも利用可能です。
●特定日 12/20～12/30、3/20～3/31　●除外日 12/31、1/1、1/2

さらにお得!!
千葉支部組合員様なら
宿泊利用補助券
がご利用いただけます!

【例】上記クーポン＋宿泊利用補助券ご利用の場合
平日 7,500円 － 宿泊利用補助券 2,160円 ＝ **5,340円**(税・サ込)

※補助券の金額は2018年10月1日現在の情報です。補助券の発行については千葉支部へお問い合わせください。

アクセス
ホテルより
新大阪駅まで約30分(大阪メトロ利用)
大阪国際空港(伊丹空港)まで約35分(リムジンバス利用)
関西国際空港まで約60分(リムジンバス利用)

USJ(阪神・JR線約35分)、道頓堀(地下鉄約10分)、京セラドーム(阪神線約16分)、甲子園球場(阪神線約38分)、あべのハルカス(地下鉄約20分)、新歌舞伎座(徒歩約3分)、焼肉の街 鶴橋(徒歩約12分)など観光の拠点にも最適です。

ホテル アウィーナ 大阪
<宿泊予約>TEL:**06-6772-1441**
公立学校共済組合大阪宿泊所　〒543-0031 大阪市天王寺区石ヶ辻町19番12号
●近鉄「大阪上本町」駅14番出口より南へ徒歩約3分 ●地下鉄「谷町九丁目」駅より東南へ徒歩約8分

ホテルアウィーナ大阪は2019年9月1日に創立50周年を迎えます

千葉県公立学校職員の皆さんの広報誌 福利ちば vol.229 JAN.2019　千葉県教育庁企画管理部福利課●043(223)4114／公立学校共済組合千葉支部●043(223)4121／(一財)千葉県公立学校教職員互助会●043(223)4119