連

絡

事

項



10/26-11/24-30 (月振休)(日)

12/7-14-21-27-28 (日)(日)(日)(土) (B)

10/26 (日) 定員 60名様



60名様 生花のハロウィンフラワーアレンジ メント&フレンチハーフランチ

オレンジ色のバラやマリーゴールド、紅葉 の葉、そしてミニカボチャがハロゥインの雰 囲気を演出し、実りの秋を感じさせま す。生花とドライフラワーを合わせること で、自然でナチュラルな仕上がりに。

受付11:30~ 食事12:00~13:00 講座13:15~14:45

フレンチハーフランチメニュ

- ●クロックムッシュ ●冷製パンプキンスープ ●ランチプレート
- (グリルチキン・サーモンと法蓮草のグラタン・ ポークビーンズ・バターライス
- ●南瓜のバスクチーズケーキ ●コーヒー
- ●オレンジジュース・烏龍茶 ●花バサミをご持参ください。

定員



幸運をかき集める!熊手作り講座 &フレンチハーフランチ

開運招福、商売繁盛を願って飾られる 縁起熊手を手作りします。小判や鯛、 米俵など様々な縁起物のパーツを合わ せ、土台の熊手に自由に貼り付けます。 ご自宅に飾り福を呼び込みましょう。

受付11:30~ 食事12:00~13:00 講座13:15~14:30

フレンチハーフランチメニュ・

- ●ポテトとチーズのテリーヌ ●茸のクリームスープ ●ランチプレート
- (ポークグリル・スズキのカダイフ巻き・ベーコン・サラダ)
- ●アップルパイ ●パン・コーヒー ●オレンジジュース・烏龍茶

11/30 (日) 定員 60名様



開運!幸せを呼び込む手相講座 &フレンチハーフランチ

手相を学び短所や長所を知り、日々の 生活に役立ててみては。占い師の大悟 氏が、楽しく分かり易く解説。手相で人 との接し方を見つめ直してみませんか。 【大悟氏プロフィール】国内外の様々なアーティストや芸能 人の手相も鑑定。an・anの口コミ占い師紹介でも取り上

げられ、予約は2か月待ち。元気になる手相占いと評判を 呼び、女性を中心に幅広い年齢層から支持を得ている 受付11:30~ 食事12:00~13:00 講座13:15~14:45

フレンチハーフランチメニュー

- ●メリメロサラダ●ローマ風スープ●ランチプレート (ポークピカタ・チキントマト煮込み・グリルソーセージ)
- ●ルーローキャラメル ●パン・コードー
- ●オレンジジュース・烏龍茶

(日 定員 60条維



雪だるまのアイシングクッキー作り &フレンチハーフランチ

粉砂糖と卵白を混ぜた「アイシングクリー ム」で、クッキーの表面をデコレーションす るアイシングクッキー。可愛い動物の雪だ るまをモチーフにして、食べるのがもったい ないキュート作品に仕上げます。

受付11:30~ 食事12:00~13:00 講座13:15~14:30

フレンチハーフランチメニュー

- ●鴨胸肉のサラダ仕立て 具だくさんミネストローネスープ
- ●ランチプレー
- (チキンコルトンブルー・サーモンソテー・ポテトグラタン) ●マロンパンナコッタ ●パン・コーヒー

左記の4講座 料金はこちら

お1人様料金(税サ込)

組合員/被扶養者/ 被扶養者ではない1親等 以内の親族(組合員同伴で)

3,500_m ※宣会食事2千円券を持参 した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

.500₽ ※宴会食事2千円券の ご利用はできません

(日) 定員 80名様



クリスマスを華やかに!天然石の ミニツリー作り&フランス料理コース

エネルギーや力を持つとされるパワースト ーンを使い、クリスマスにぴったりなミニツリ ーを作ります。さまざまな天然石から、見 た目や色、石の持つ意味など、お気に 入りの石で飾り付けてみましょう。

受付11:30~ 食事12:00~13:15 講座13:30~14:45

フランス料理コースメニュー

- 小さいオードブル
- ●シーフード入りオムレツ アメリカンソース ●チキンコンソメのロワイヤル
- ●サーモンと茸のパターレモン風味 ●鴨のローストとトマトチキンのアンサンブル
- ●プチブッシュドノエル ●パン・コーヒー ●オレンジジュース・烏龍茶

12/21 (日) 定員 80名様



生花のクリスマスリース作り講座& フランス料理コース

ボリュームのあるグリーンと赤い実を使っ た、冬の森の恵みを感じるナチュラルなり ース。ユーカリ、ブルーアイスなどの異なる 質感が織りなす立体感。自然の風合い と、華やかさを併せ持つ作品です。

受付11:30~ 食事12:00~13:15 講座13:30~15:00

フランス料理コースメニュ

- ●シーフードのクリーム煮●オードブルバリエーション ●マッシュルームのクリームスープ ●真鯛のポワレ
- ●牛肉のパイ包み焼き
- ●プチブッシュドノエル ●パン・コーヒー
- ●オレンジジュース・烏龍茶

●花バサミをご持参ください。

12/27 定員



アーティフィシャルフラワーの正月 掛け飾り作り講座&和食会席

華やかな白ダリアと梅の花がとても印象 的。扇型のゴールドベースに紅白の水引 や干支の飾りが、新春の慶びを象徴。ゴ ールドの飾りがアクセントとなり、上品で 和モダンな印象に仕上がります。

受付11:30~ 食事12:00~13:15 講座13:30~15:00

和合会度 メニュー

前菜 和え物 蟹爪冷製 菜の花お浸し サーモン砧 巻き/御椀 鰤の白味噌仕立て 白玉 大根 人参 柚子/造里 鮪 鯛 芽物-焼物 鰆のけんちん焼き/煮物 鱸の揚げ出し 五目 餡かけ/食事 炊き込み御飯 お吸い物/ 甘味 あんチーズケーキ/オレンジジュース・烏龍茶

●花バサミをご持参ください

12/28 (日) 定員

80名様



生花の正月置き飾り作り講座& 和食会席

赤、黄、緑を基調とした鮮やかな生花の 作品。松や千両、菊などの伝統的な花 材に、スタイリッシュな黒のワイヤーベース で全体を引き締めます。紅白の水引と 干支飾りが、新年を華やかに彩ります。

受付11:30~ 食事12:00~13:15 講座13:30~15:00

和合企度 メニュー

前菜 錦玉子 黒豆 熨斗鶏 花餅 海老塩焼き/ 御椀 紅白蛤 椎茸 三つ葉 紅白梅/造里 鮪 一式/焼物 真鯛の若狭焼き/ 煮物 豚ばら肉と季節野菜の旨煮/

食事 炊き込み御飯 味噌汁/ 甘味 ほうじ茶ブランマン・エ/オレンジジュース・鳥龍茶

●花バサミをご持参ください。

左記の4講座 料金はこちら

お1人様料金(税サ込)

組合員/被扶養者/ 被扶養者ではない1親等 以内の親族(組合員同伴で)

5.500_₽ した場合の料金です。

2親等/3親等の親族

'.500ฅ 会食事2千円券の ご利用はできません。

補助を 受けるには 組合員・被扶養者・被扶養者でない1親等以内の親族の方で組合員か被扶養者と同伴した場合 ●宴会食事2千円券が利用できます。

※補助券は公立学校共済組合千葉支部ホームページ「組合員専用ページ」内の、宿泊等利用補助券発行フォームから出力印刷しご持参ください。(A4 版片面で印刷してください) ※被扶養者でない1親等以内の親族の方は、組合員か被扶養者と同伴でないと宴会食事2千円券は利用できません。

2親等・3親等の親族 ●宴会食事2千円券は利用できません。ただし、お花代等の講座費用は補助されるので、受付で氏名・組合員番号・所属名・組合員との続柄をご記入ください。

定年退職後や 任意継続の方 定年退職後の方 ●暫定再任用職員(フルタイム)等で公立学校共済組合千葉支部の資格情報のお知らせをお持ちの方は、補助が適用されます。(組合員番号は8桁の数字です)。 ただし、週20時間未満勤務等で公立学校共済組合千葉支部の資格情報のお知らせをお持ちでない方は、補助が適用されません。

任意継続組合員の方 ●補助は適用されません。(任意継続組合員の方の組合員番号は N+6桁の数字です。組合員番号の頭に N の文字がある方は任意継続組合員となります) ※補助が適用されない方は、別途お花代等講座の費用も申し受けます。講座により料金が異なるためホテルへお問い合わせください。

■ご予約キャンセルは予約日の7日前までに予約サイトでキャンセルを行ってください。(操作完了後キャンセルメールが送信されます。メールが届かない場合キャンセルが完了していませんのでご注意ください) 7日前を過ぎてのキャンセルは、各講座に記載されている『2親等・3親等の親族』の料金を申し受けます。(キャンセルの場合は、宴会食事2千円券が利用できないため、『2親等・3親等の親族』の 料金(補助が使われていない料金)がキャンセル料金となります。

- ●お支払いは現金のみとなります。また、組合員番号の確認がございますので組合員証(令和7年12月1日までの利用に限る)、資格確認書、資格情報のお知らせ、マイナポータルの資格情報画面のいずれか をご持参ください。
- ●食物アレルギーをお持ちの方は、予約時にその旨ご入力ください。メニュー変更をいたします。ただし、嗜好によるメニュー変更は致しかねます。予めご了承ください。