

平成26年度

日本料理アカデミー研修会

おもてなしの手ほどき

第3回

～和食サービスをデザインする～

講師：橋本 憲一 氏 梁山泊 主人

1948年 京都生まれ

鴨沂高校 卒業

1973年 京料理 梁山泊 開業

鹿児島大学 中退

2014年 京都大学経営管理大学院(MBA) 卒業

サービス価値創造プログラム 経営学修士 取得



著書：『包丁一本がんばったンねん！』『うまい魚が食いたい』

『うまい酒が飲みたい』『食いしん坊の料理屋です』

(以上 晶文社刊)

『庶民が生きた昭和史』(共著 NHK出版) 等

❖ 日時：2015年2月5日(木)14時～16時

❖ 講師：橋本 憲一 氏 梁山泊 主人

❖ 会場：ラ・キャリエール 7F デモルーム
(京都市中京区河原町三条上ル)

❖ 会費：500円 ❖ 定員：60名

❖ 締切：2015年1月5日(月)

※日本料理アカデミー事務局へ

メール(office@culinary-academy.jp)または

FAX(075-241-4168)にてお申込みください

