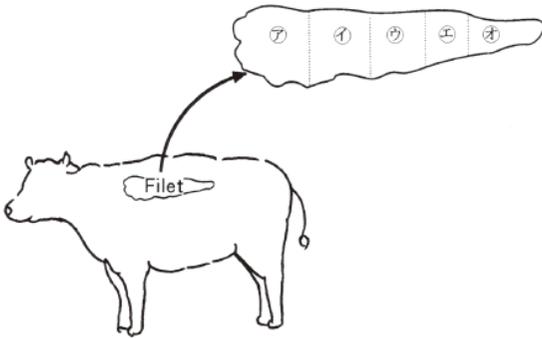
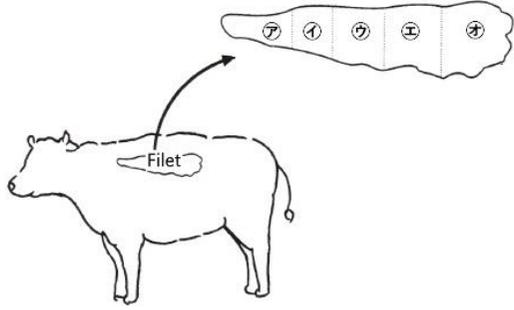


「ホテルテキスト 料飲 I レストラン・宴会編」に誤りがございました。訂正し、お詫び申し上げます。

頁	該当箇所	対応箇所																								
P36	ファイル  イラストおよび 説明の表	誤   <table border="1"> <thead> <tr> <th>位置</th> <th>呼称</th> <th>仏語</th> <th>特徴</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ア</td> <td>テート ビフテック</td> <td>Tête Bifteck</td> <td>フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>シャトーブリアン</td> <td>Chateaubriand</td> <td>フィレの中でも最高級。</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>フィレ</td> <td>Filet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>エ</td> <td>トゥールヌド</td> <td>Tournedos</td> <td>フィレメダイオンともいう。</td> </tr> <tr> <td>オ</td> <td>ポアント フィレミニヨン</td> <td>Pointe Filet Mignon</td> <td>フィレミニヨンは小型のフィレという意味。<u>尾に近い</u>細い部分。</td> </tr> </tbody> </table>	位置	呼称	仏語	特徴	ア	テート ビフテック	Tête Bifteck	フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。	イ	シャトーブリアン	Chateaubriand	フィレの中でも最高級。	ウ	フィレ	Filet		エ	トゥールヌド	Tournedos	フィレメダイオンともいう。	オ	ポアント フィレミニヨン	Pointe Filet Mignon	フィレミニヨンは小型のフィレという意味。 <u>尾に近い</u> 細い部分。
		位置	呼称	仏語	特徴																					
ア	テート ビフテック	Tête Bifteck	フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。																							
イ	シャトーブリアン	Chateaubriand	フィレの中でも最高級。																							
ウ	フィレ	Filet																								
エ	トゥールヌド	Tournedos	フィレメダイオンともいう。																							
オ	ポアント フィレミニヨン	Pointe Filet Mignon	フィレミニヨンは小型のフィレという意味。 <u>尾に近い</u> 細い部分。																							
正   <table border="1"> <thead> <tr> <th>位置</th> <th>呼称</th> <th>仏語</th> <th>特徴</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ア</td> <td>ポアント フィレミニヨン</td> <td>Pointe Filet Mignon</td> <td>フィレミニヨンは小型のフィレという意味。<u>頭側の</u>細い部分。</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>トゥールヌド</td> <td>Tournedos</td> <td>フィレメダイオンともいう。</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>フィレ</td> <td>Filet</td> <td></td> </tr> <tr> <td>エ</td> <td>シャトーブリアン</td> <td>Chateaubriand</td> <td>フィレの中でも最高級。</td> </tr> <tr> <td>オ</td> <td>テート ビフテック</td> <td>Tête Bifteck</td> <td>フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。</td> </tr> </tbody> </table>	位置	呼称	仏語	特徴	ア	ポアント フィレミニヨン	Pointe Filet Mignon	フィレミニヨンは小型のフィレという意味。 <u>頭側の</u> 細い部分。	イ	トゥールヌド	Tournedos	フィレメダイオンともいう。	ウ	フィレ	Filet		エ	シャトーブリアン	Chateaubriand	フィレの中でも最高級。	オ	テート ビフテック	Tête Bifteck	フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。		
位置	呼称	仏語	特徴																							
ア	ポアント フィレミニヨン	Pointe Filet Mignon	フィレミニヨンは小型のフィレという意味。 <u>頭側の</u> 細い部分。																							
イ	トゥールヌド	Tournedos	フィレメダイオンともいう。																							
ウ	フィレ	Filet																								
エ	シャトーブリアン	Chateaubriand	フィレの中でも最高級。																							
オ	テート ビフテック	Tête Bifteck	フィレの中では筋張っていて味もやや落ちる。																							

※最新の正誤情報はウイネットホームページ(<http://wenet.co.jp>)で公開しております。

[商品カテゴリー]→[ホテル・ブライダル]を選択し、該当書籍の詳細ページをご確認ください。