

Table Manner Plan

ホテルで学ぶテーブルマナープラン

2023年4月1日(土)～2024年3月31日(日)



フォーマルな席でのお食事の際に、知っておきたいテーブルマナー。お料理説明やナフキン、ナイフ・フォークの扱い方まで、知識と経験豊富な講師スタッフがお食事の進行にあわせて分かりやすく丁寧に説明いたします。学校行事や社員研修などに是非ご活用ください。

A プラン / <中・高校生対象>
フランス料理フルコース + ソフトドリンク1杯
お一人様 **5,000円**～

オードブル 帆立のマリネ プチサラダ添え

スープ 季節のポタージュ

魚料理 サーモンのポワレ サフランソース

肉料理 ローストビーフ 粒マスタードソース

デザート盛り合わせ

パンとバター

コーヒー



B プラン / <学生・社会人対象>
フランス料理フルコース + 乾杯用スパークリングワイン
+ ソフトドリンク・赤・白ワイン各1杯ずつ
お一人様 **7,500円**～

アミューズ 一口のお楽しみ

オードブル キッシュ 鴨の燻製 スモークサーモン
ブロッコリー 海老のマリネ

スープ 季節のポタージュ

魚料理 鯛のポワレラタトイユ添え ブールブランソース

肉料理 牛ヒレ肉のグリル温野菜添え 赤ワインソース

デザート盛り合わせ

パンとバター

コーヒー



プラン特典

1. テーブルマナー講師代 **無料**
2. 会場使用料(2時間) **無料**

※和食のマナー講座もご相談ください ※仕入れ状況により、メニューを一部変更する場合があります ※ご利用時間は2時間です ※10名様より承ります※画像は全てイメージです ※表示料金には、いずれも消費税・サービス料(10%)が含まれます



<ご予約・お問合せは>販売予約まで

TEL 0823-20-1113(直通)

(ご相談受付 10:00～19:00)

〒737-0051 呉市中央1丁目1番1号

