

呉阪急ホテル テーブルマナープラン

Table Manner Plan

2025年4月1日(火)～2026年3月31日(火)



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 PLAN

— 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

おひとり様 5,000円～

ご予算にあわせてご用意いたします

オードブル
スープ
魚料理
肉料理
デザート
パン
コーヒー など

B PLAN

— 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

おひとり様 8,000円～

ご予算にあわせてご用意いたします

アミューズ
オードブル
スープ
魚料理
肉料理
デザート
パン
コーヒー など

プラン限定特典 — Special Gift —

特典1

テーブルマナー講師代 無料

特典2

会場使用料2時間 無料

※10名様～承ります。 ※ご利用時間は2時間です。 ※表示料金には消費税(10%)・サービス料(13%)が含まれます。
※画像は全てイメージです。 ※仕入状況によりメニューを一部変更する場合があります。

