

ホテルの味を楽しみながら  
本格的なレッスンを。

社員研修や学校行事に

# Table Manners Plan

## テーブルマナープラン

結婚式や大切なお客様とのご会食など、  
いざという時に身につけておきたいマナーの数々を  
経験豊かなホテルスタッフが丁寧にご指導いたします。  
ホテルならではの華やいだ雰囲気の中で、  
実際に料理を味わいながら食事の  
美しい作法や社交のエチケットが学べるプランです。

### 嬉しい5つのポイント

1.   
テーブルマナー教本  
・メニューカード  
プレゼント

2.   
講師代・会場料金  
サービス  
実質お食事代のみで  
ご利用いただけます

3.   
大型スクリーン利用  
の講習だから  
分かりやすい

4.   
シェフによる  
詳しいメニュー説明  
乾杯セレモニーが  
体験できます

5.   
大型バス駐車場有  
(駐車代無料)

### ◆ご利用料金

※料金には税金・サービス料を含みます

#### Aコース

小・中・高校生対象  
おひとり様／**5,000円**

フランス料理フルコース  
—乾杯用ソフトドリンク付—

#### Bコース 実演デザート付

学生・社会人対象  
おひとり様／**6,000円**

フランス料理フルコース  
—乾杯用ソフトドリンク付—

### ◆所要時間／2時間30分

### ◆会場／宴会場(15名様～)



会場例

Garden Banquet  
“HIKARI”

明るい日差しに  
ガーデンの緑が映える  
ガーデンサイドの  
パンケット

その他ご利用人数に応じて最適かつ魅力的な会場をご案内致します。

！ 新型コロナウイルス感染予防対策実施中

ソーシャルディスタンスを保つ会場レイアウトで安心してご利用いただけます。





B course

実演デザート付

学生・社会人対象

おひとり様／6,000円

【メニュー例】

*Assortiment et dehors ouvres et salade*

オードブルの取り合わせ サラダ仕立て

*Potage de 7 différents légumes*

7種野菜のポタージュスープ

*Sauté de daurade avec la sauce de vin de Kobe*

真鯛とシーフードのソテー 神戸ワインソース

*Filet de bœuf rôti avec gratin de pommes de terres*

牛フィレ肉のステーキ ポテトグラタン添え

迫力の見応え!

実演デザート  
*Flambé de fruits*  
フルーツフランベ 湯と冷のマリアージュ

*Pain*  
パン

*Café*  
ブレンドコーヒー



お誕生日を  
迎えられる方に

ケーキやBGMを使った“サプライズバースデーセレモニー”を  
ご用意します。(誕生日当日・前後1日の方が対象 ※事前にお知らせください)

Option | ◆単品ソフトドリンク 500円～  
◆単品アルコール 700円～