

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、
実際にお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”

明るいい差しに
ガーデンの緑が映える
ガーデンサイドの
バンケット

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。

① 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。



Menu

シェフよりご挨拶と料理説明もさせていただきます。
※状況によりマナー講師が代わりに行う場合もございます

A course

小・中・高校生対象

おひとり様/5,000円

【メニュー例】

Salade de saumon fumée

スモークサーモンと彩り野菜のサラダ仕立て

Minestrone de 5 différents légumes

5種野菜のミネストローネ

Papillote de daurade et légume avec sauce basilique

真鯛と季節野菜のフィルム包み焼き バジル風味

L'entrecôte avec gratin de pommes de terres

牛ロース肉のステーキ ポテトグラタン添え

Le dessert du jour

デザート

Pain

パン

Café

ブレンドコーヒー

B course

学生・社会人対象

実演デザート付

おひとり様/6,000円

【メニュー例】

Assortiment et dehors ouverts 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 温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～

●ご予約は1週間前までにお願い致します。 ●キャンセル料金のご案内【7日前～ 20%/前日 50%/当日 100%】 ※写真はイメージです。 ※掲載料金はすべて税金サービス料込です。 ※仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

! 新型コロナウイルス感染予防対策実施中

当ホテルでは新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、お客様の健康・安全を第一に考え様々な対策を行っております。ご理解とご協力をお願い申し上げます。