

一流のマナーをホテルで学ぶ

日本料理 テーブルマナープラン

ご利用期間

2024年9月30日(月)まで

「無形文化遺産」に登録された和食。

日本人でありながら意外と知らない和食の正しい作法を、
会席料理をお召し上がりいただきながら、「日本料理食卓
作法認定講師」の資格を持つ、知識と経験豊かなスタッフが
お食事の進行に合わせて分かりやすくご説明いたします。
新入社員研修や学校行事、グループでのお集まりなどにご利用ください。

【料 金】

Aプラン

お一人様 ¥11,000(税・サ込)

Bプラン

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

【お 料 理】

会席料理 お献立

Aプラン

お一人様 ¥11,000(税・サ込)

先附／椀物／造里／進肴／留肴／
御食事・味噌汁・香の物／水物

会席料理 お献立

Bプラン

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

先附／椀物／造里／
焚合／進肴／留肴／
御食事・味噌汁・香の物／水物

【オプションメニュー】

フリードリンクプラン お一人様 ¥2,600(税・サ込)

・ビール
・ソフトドリンク

+

・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)
・ウイスキー(ハイボール含む)
・日本酒 より2種



《講師》総支配人 河戸 省三

- 一般社団法人 日本ホテル・レストラン
サービス技能協会 認定
『テーブルマナーマスター講師』
『日本料理食卓作法認定講師』
『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ソムリエ協会
『シニアソムリエ』



《講師》霧島 鎮雄

- 一般社団法人 日本ホテル・レストラン
サービス技能協会 認定
『テーブルマナーマスター講師』
『日本料理食卓作法認定講師』
『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人
日本ユニバーサルマナー協会認定
『ユニバーサルマナー2級』

◎上記料金には、お料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。◎宴会場のご利用は、2時間までとさせていただきます。

◎ご延長の場合、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。

◎20名様より承ります。◎20名様未満の場合は、会場費¥20,000(税・サ込)～を頂戴いたします。◎詳しくはお問い合わせください。

◎ランチコースの開始時刻は、15:00までとさせていただきます。◎写真はイメージです。

 ホテル日航プリンセス京都     

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式
ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ

宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00