



一流のマナーをホテルで学ぶ

テーブルマナープラン

ご利用期間 2024年9月30日(月)まで



中国料理を優雅に楽しみながら、経験豊かな講師がマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。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。

ランチコース

Aプラン

お一人様
¥7,000

- 中国料理コース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン

お一人様
¥8,000

- 中国料理コース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

*ランチコースは、30名様より承ります。

ディナーコース

Aプラン

お一人様
¥10,000

- 中国料理コース 全7品
- お飲物 (アルコール または ソフトドリンク1杯)

Bプラン

お一人様
¥12,000

- 中国料理コース 全7品
- お飲物 (アルコール または ソフトドリンク1杯)

*ディナーコースは、25名様より承ります。



《講師》

シニアディレクター 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』

◎スタッフがお取り分けいたします。 ◎上記料金には、お料理・お飲物・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。 ◎上記ご利用名様を下回る場合は、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。



メニュー例

ランチコース

Aプラン お一人様 ¥7,000

お料理

- ・冷菜盛り合わせ
- ・コーンスープ
- ・点心二種と春巻
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・五目入り炒飯
- ・デザート

お飲物 (1種お選びください)

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

Bプラン お一人様 ¥8,000

お料理

- ・冷菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・鶏の丸揚げ
- ・海老と烏賊のXO醤炒め
- ・ちまき
- ・デザート二種

お飲物 (1種お選びください)

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

ディナーコース

Aプラン お一人様 ¥10,000

お料理

- ・翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ・五目入りフカヒレスープ
- ・点心二種
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・牛肉の細切り炒め クレープ包み
- ・チャーシュー入り炒飯
- ・デザート二種

お飲物 (1種お選びください)

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- ・ワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

Bプラン お一人様 ¥12,000

お料理

- ・翡翠苑特製 広東式鯛の刺身冷菜
- ・蟹肉と生姜入りフカヒレスープ
- ・北京ダック
- ・牛肉と季節野菜の炒め
- ・黒酢豚
- ・ハスの葉包みご飯
- ・デザート二種

お飲物 (1種お選びください)

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- ・ワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

オプションメニュー

1. 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

・ウイスキー (ハイボール含む)

・日本酒・紹興酒より2種

◎アレルギー特定原材料8品目 小麦、卵、乳成分、くるみ、えび、そば、かに、落花生を含む原材料を取り扱っております。詳しくはお問い合わせください。

◎上記料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。

◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。