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

「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。

ご利用期間　2021年3月31日(水)まで

《料金》

Aプラン　お一人様　¥8,500

Bプラン　お一人様　¥12,500

＊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。
＊20名様より承ります。

《お料理》

会席料理　お献立

Aプラン　¥8,500

前菜／煮物椀／造里／焚合／焼肴／留肴／御飯・味噌汁・香の物／水物

《講師》

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
  『西洋料理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』

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
  『西洋料理テーブルマナー認定講師』
  『日本料理食卓作法認定講師』
  『中国料理食卓作法認定講師』

《オプションメニュー》

フリードリンクプラン　お一人様 ¥2,500(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・日本酒より2種】

◎宴会場のご利用時間をご延長される場合、別途フリードリンクの追加料金としてお一人様30分¥500(税・サ込)を頂戴いたします。

◎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、別途追加料としてご使用会場の正規料金の50%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。

新型コロナウイルス感染防止対策実施中
ご協力お願いいたします。

検温　消毒　マスク　ソーシャルディスタンス　大声での会話は控えめに　ブッフェ形式の休止

※万が一ウイルス感染が発生した場合に備え、参加者名簿をご作成ください。

※新型コロナウイルス感染拡大防止に対し、お客様の安心・安全を第一に、ガイドラインに沿ってご案内を行っております。なお、ガイドラインは随時見直しいたしますので、詳しくは公式サイトをご確認ください。

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)　http://www.princess-kyoto.co.jp

ご予約・お問い合わせ　宴会部
TEL.075(342)2415
受付時間 10:00～17:00