

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 2020年9月30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(10%)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

先付／煮物椀／造里／進肴／留肴／  
御飯・味噌汁・香の物／水物

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 《講師》 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

支配人 河戸 省三

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』



- 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宴会場の正規料金の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。

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