

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／2019年10月1日(火)～2020年9月30日(水)まで

フランス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 一人様 ¥5,500

- コース料理
(前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)
- お飲物(ソフトドリンク1杯)

Bプラン 一人様 ¥6,500

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)
- 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 一人様 ¥8,000

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)
- お飲物(アルコール または ソフトドリンク1杯)

Bプラン 一人様 ¥10,000

- コース料理
(アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート)
- 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。

◎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。



《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』

《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
『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』

◎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。

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

メニュー例

ランチコース

Aプラン お一人様 ¥5,500

お料理

- * ノルウェーサーモンマリネの焼き霜
彩り野菜と季節野菜の取り合わせ
サワークリームマヨネーズ レモン添え
- * コーンスープ
- * 旬の魚のポワレ
ブリュノワーズ野菜のブルブラン
- * ポークロースのロティ
ジャガイモのコンフィと大地の恵み
ジュレデュクシオンと粒マスタードを添えて
- * パン * 小さなデザート * コーヒー

お飲物

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

上記より1種お選びください

Bプラン お一人様 ¥6,500

お料理

- * 生ハムとモッツアレラ
レモンのヴィネグレット 黒胡椒の香り
- * 鮭のミ・キュイ 彩り野菜と季節野菜のアンサンブル
青紫蘇と梅肉のタブナードを添えて
- * 南瓜のスープ
- * 鱈のポワレ プロヴァンスの香りのするソース・ピストー
- * 牛サーロインのグリエ
ジャガイモのピューレと大地の恵み “カフェ・ド・パリ”
- * パン * デザート * コーヒー

お飲物

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

上記より1種お選びください



ディナーコース

Aプラン お一人様 ¥8,000

お料理

- * 合鴨とジャガイモのコンフィ
バルサミコの香り
- * 帆立貝と季節野菜のグリエ “ショー・フロワ”
彩り野菜のアンサンブル
プロヴァンスの香りのレムラード
- * 南瓜のスープ カプチーノ仕立て
- * 旬の魚のポワレ
バジルとフレッシュトマトのニソワーズ
- * 牛フィレのグリエと茸のミルフィーユ
赤ワインソース
- * パン * シェフより素敵なデザート * コーヒー

お飲物

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

上記より1種お選びください

Bプラン お一人様 ¥10,000

お料理

- * 鮭のミ・キュイ 青紫蘇と生湯葉包み
長芋のソテー レモン醤油のヴィネグレット
- * カナダ産オマール海老のショー・フロワ
彩り野菜とエディブルフラワー フレッシュハーブの香り
マンゴーのヴィネグレット
- * 旬の野菜のスープ シェフにお任せ
(春～菜の花 / 夏～ヴィシソワーズ / 秋～茸 / 冬～聖護院かぶ)
- * 真鯛のヴァプール
トリュフの香り ソース・アメリカース
- * 牛フィレのグリエ ジャガイモのピューレと森の恵み
ソース・ボルドレーズ 西洋ワサビのアクセント
- * パン * シェフより素敵な三種のデザート * コーヒー

お飲物

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

上記より1種お選びください



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。



◎アレルギー特定原材料7品目 卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かき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(10%)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。