

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



《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
『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』



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

ディナーコース

Aプラン

お一人様
¥5,500

- 中国卓料理
(前菜・スープ・点心・肉料理 または 海鮮料理・
麺 または 御飯・デザート)
- お飲物
(ソフトドリンク1杯)

Aプラン

お一人様
¥8,000

- 中国卓料理
(前菜・フカヒレスープ・点心・海鮮料理・肉料理・
麺 または 御飯・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

お一人様
¥6,500

- 中国卓料理
(前菜・フカヒレスープ・点心・肉料理 または 海鮮料理・
麺 または 御飯・デザート)
- お飲物
(ソフトドリンク1杯)

Bプラン

お一人様
¥10,000

- 中国卓料理
(前菜・フカヒレスープ・点心・肉料理・海鮮料理・
麺 または 御飯・デザート)
- お飲物
(アルコール または 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。

◎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

- ・冷菜盛り合わせ
- ・コンスープ
- ・点心二種
- ・豚肉の細切り炒め クレープ包み
- ・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
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール

Bプラン お一人様 ¥6,500

お料理

- ・冷菜盛り合わせ
- ・五目入りフカヒレスープ
- ・鶏の唐揚げ
- ・海老と烏賊のあっさり炒め
- ・翡翠苑特製焼きそば
- ・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
- ・コカ・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 ¥8,000

お料理

- ・翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ・明太子入りフカヒレスープ
- ・点心二種
- ・海老と烏賊のXO醤炒め
- ・牛肉の細切り炒め クレープ包み
- ・五目入り炒飯
- ・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
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール

Bプラン お一人様 ¥10,000

お料理

- ・翡翠苑特製 広東式鯛の刺身冷菜
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・鶏の唐揚げ 特製ソースがけ
- ・牛肉と季節野菜の炒め
- ・ソフトシュリンプのピリ辛春雨煮込み
- ・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
- ・コカ・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 ¥2,500(税・サ込)

ビール・ソフトドリンク

+

ワイン(赤・白)・焼酎・ウィスキー
・日本酒・紹興酒より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、かに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。