

# 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／2020年10月1日(木)～2021年3月31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・コーヒー)
- **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**  
(前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- **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・コーヒー)
- **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・冷前菜・温前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)
- **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。

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。



※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



ご予約・お問い合わせ 宴会部

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地 地下鉄丸太線四ツ子駅5番出口より徒歩約3分  
TEL.075 (342) 2111(代) <http://www.princess-kyoto.co.jp>

TEL.075 (342) 2415  
受付時間 10:00～17:00

## メニュー例

### ランチコース

#### Aプラン お一人様 ¥5,500

##### お料理

- \*シェフより素敵なオードブル
- \*コーンスープ
- \*鱈のポワレと茸ソテー  
ハーブの合わせバター添え
- \*ポークロースのロティと季節野菜  
粒マスタードのジュ
- \*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
  - \*ココ・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

- \*シェフよりオードブルの取り合わせ
- \*南瓜のスープ カブチーノのように
- \*鱈のムニエルと季節野菜
- \*牛サーロインのロティと  
茸のミルフィーユ仕立て
- \*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
  - \*ココ・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

- \*“ご挨拶の一皿”
- \*帆立貝のソテーと季節野菜のグリエ  
“ショー・フロワ” フレッシュハーブの香り
- \*蕪のクリーミーなスープのマーブル仕立て
- \*鱈のムニエルと茸のフリカッセ
- \*牛フィレのポワレと季節野菜のブルコンボゼ
- \*バゲット フォカッチャ
- \*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)
  - \*ウーロン茶
  - \*ワイン(赤・白)
  - \*ジンジャーエール
  - \*オレンジジュース
  - \*ココ・コーラ
- 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

- \*“ご挨拶の一皿” 海の恵み / 大地の恵み / 自然の恵み
- \*鮪のカルパッチョと彩り野菜のアンサンブル  
フレッシュハーブの香り 檸檬添え
- \*帆立貝と季節野菜のフリカッセ
- \*マッシュルームのクリーミーなスープ
- \*カナダ産オマール海老のポワレ  
ブルブランとソース・ピストー
- \*牛フィレのグリエ トリュフの香り  
ソース・ベリゲー
- \*バゲット フォカッチャ
- \*シェフよりデザートセレクション
- \*コーヒー

##### お飲物

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