



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 2022年9月30日(金)まで



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。



《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
- 『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』

ランチコース

Aプラン ● 中国料理コース 全6品
お一人様 ¥5,500 ● お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン ● 中国料理コース 全6品
お一人様 ¥6,500 ● 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 ● 中国料理コース 全7品
お一人様 ¥8,000 ● お飲物 (アルコールまたはソフトドリンク1杯)

Bプラン ● 中国料理コース 全7品
お一人様 ¥10,000 ● 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。

◎スタッフが取り分けいたします。 ◎上記料金には、料理・飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。

◎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、別途追加料金がかかります。お飲物代としてお一人様30分¥500(税・サ込)とご使用会場の正規料金の50%を頂戴いたします。 ◎上記ご利用名様を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~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。 ※感染症の拡大状況もしくは政府・自治体からの要請により、内容を予告なく変更する場合がございます。

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
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

- ・冷菜盛り合わせ
- ・コーンスープ
- ・点心二種と春巻
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・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
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・鶏の丸揚げ
- ・海老と烏賊のXO醤炒め
- ・ちまき
- ・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
- ・五目入りフカヒレスープ
- ・点心二種
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・牛肉の細切り炒め クレープ包み
- ・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
- ・蟹肉と生姜入りフカヒレスープ
- ・北京ダック
- ・牛肉と季節野菜の炒め
- ・黒酢豚
- ・ハスの葉包みご飯
- ・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
- ・ウイスキー (ハイボール含む)
- ・日本酒・紹興酒より2種

◎アレルギー特定原材料7品目卵、乳成分、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。