

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

ご利用期間

2024年9月30日(月)まで

「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。

## 【料 金】

### Aプラン

お一人様 ¥11,000(税・サ込)

### Bプラン

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

## 【お料理】

会席料理 お献立

### Aプラン

お一人様 ¥11,000(税・サ込)

先附／椀物／造里／進肴／留肴／  
御食事・味噌汁・香の物／水物

会席料理 お献立

### Bプラン

お一人様 ¥16,000(税・サ込)

先附／椀物／造里／  
焚合／進肴／留肴／  
御食事・味噌汁・香の物／水物

## 【オプションメニュー】

フリードリンクプラン お一人様 ¥2,600(税・サ込)

・ビール  
・ソフトドリンク

+

・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)  
・ウイスキー(ハイボール含む)  
・日本酒 より2種



《講師》シニアディレクター 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』
- 一般社団法人  
日本ユニバーサルマナー協会認定  
『ユニバーサルマナー2級』

◎上記料金には、お料理・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。  
◎20名様より承ります。◎20名様未満の場合は、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。

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)

公式  
ホームページは  
こちら



ご予約・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00