



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 2026年3月31日(火)まで



Aプラン〈中国料理 ランチコース〉

お一人様 ¥8,000

- 中国料理ランチコース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン〈中国料理 ランチコース〉

お一人様 ¥10,000

- 中国料理ランチコース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Cプラン〈中国料理 ディナーコース〉

お一人様 ¥12,000

- 中国料理ディナーコース 全7品
- 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25名様より、ディナーコースは20名様より承ります。

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》

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』

- ◎スタッフがお取り分けいたします。
- ◎左記A・B・Cプラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。
- ◎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、ご使用会場正規料金の50%を別途頂戴いたします。
- ◎左記ご利用人数を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)～を頂戴いたします。
- ◎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。
- ◎詳しくはお問い合わせください。
- ◎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

メニュー例

Aプラン 中国料理 ランチコース お一人様 ¥8,000

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

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

Bプラン 中国料理 ランチコース お一人様 ¥10,000

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

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

Cプラン 中国料理 ディナーコース お一人様 ¥12,000

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

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

オプションメニュー

フリードリンクプラン お一人様 ¥3,000(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3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。

◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。
調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。
◎上記A・B・Cプラン料金には、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。
◎詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。