

(一社) HRS認定講師による講義

テーブルマナー プラン

知っているとちょっとカッコイイ、
食事の時にネタになる面白?エピソードも!

プランに含まれるもの

会場費2時間、講習料、設備使用料、税金・サービス料が含まれます。

A
コース

お一人様 <20名様より>

8,000 円

- ・セミドライフルーツを散りばめた田舎風パテ
プチサラダ添え
- ・季節の野菜スープ
- ・サーモンのベーコン巻きロースト
- ・牛フィレ肉の網焼き
じっくりと煮詰めた赤ワインソースで
- ・季節のデザート
- ・コーヒー

B
コース

お一人様 <20名様より>

10,000 円

- ・お食事前のひとくち前菜
- ・蟹とアボカドとトマトのミルフィーユ仕立て
- ・若鶏のコンソメスープ
- ・新鮮な魚介を使った本日の料理
- ・お口直しのシャーベット
- ・牛フィレ肉の網焼き 菜園風
- ・季節のデザート
- ・コーヒー



※ 上記メニューの内容は季節や食材の入荷状況により変更させていただくことがあります。

特典

- ・1 宴席につきホテルワイン1本プレゼント
- ・ドリンク1杯付き(スパークリングワイン or ソフトドリンク)
- ・マナーのポイントパンフレット付き
- ・「東京第一ホテル錦」発行の講習終了証をお渡しいたします。



- ◆ 本プランのお申込みは10日前までをお願いいたします。
- ◆ 講師のスケジュールの確認の為、お時間をいただく場合がございます。
- ◆ ご利用時間は10:00~20:00の間の2時間をご指定ください。
- ◆ ご利用人数の変更(確定)は3日前までとなります。
- ◆ 本プランは宴会場個室のご利用でございます。
- ◆ 写真はイメージです。

お問い合わせ

東京第一ホテル錦 宴会予約係 **TEL:052-953-6850**

〒460-0003 名古屋市中区錦3-18-21 | FAX: 052-953-6783 | <http://www.tdh-nishiki.co.jp> | E-mail: main@tdh-nishiki.co.jp