



知っているとちょっとカッコイイ

食事のときのネタ
にも使える面白？
エピソードも！

テーブルマナー

(一社)HRS認定講師による説明

Aコース お1人 6,000円

美食家風オードブルの盛り合せ

季節野菜のポタージュスープ

マトウダイと小海老のチャウダー仕立て

牛フィレ肉の網焼きとお肉料理の盛り合わせ

季節のデザート

コーヒー

Bコース お1人 8,000円

お食事前のひとくち前菜

愛知錦爽鶏のガランティーヌ仕立て
自家製ピクルス添え

季節の野菜スープ

舌平目のポワレ 季節の野菜添えブルブランソース

お口直しのシャーベット

牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え

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もございます

いずれも2時間までの会場費は無料、講習料・税サービス料・設備使用料が込みのお得なプランです

特典

- ・「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。
- ・1お申込みについてホテルワイン1本プレゼント
- ・マナーのポイントパンフレット付
- ・ドリンク1杯（スパークリングワインorソフトドリンク）付