



都ホテル 京都八条

テーブルマナープラン

フランス料理をおたのしみいただきながら、料理説明、ナプキン、ナイフ・フォークの使い方まで、経験豊富なホテルスタッフがわかりやすく丁寧に解説いたします

期間 2022年3月1日(火)～

料金 ランチプラン ¥6,000 ディナープラン ¥10,000

中学・高校・大学生向け

企業研修などの一般向け

内容

料理
フランス料理コース

料理
フランス料理コース

飲物
ソフトドリンク1杯

飲物
乾杯用スパークリングワイン
+フリードリンク
(ビール/ワイン/ソフトドリンク)

特典

- ・ホテルスタッフによる講習のため講師料が無料
- ・テーブル装花無料
- ・会場費追加¥0にてソーシャルディスタンスに配慮した通常より広めの会場をご提案
- ・受付に“アルコール消毒液・アクリルボード・非接触型体温計”
会場内に“卓上アクリルボード・空気清浄機”をご用意※



※ 卓上アクリルボードはご用意できない場合もございます。 ※ 表記金額はお1人様料金で、税金・サービス料(10%)が含まれております。
※ ご利用は2時間までとさせていただきます。 ※ ランチプランは30～130名様、ディナープランは20～130名様まで承ります。
※ 食物アレルギーのあるお客様はあらかじめお申しつけください。 ※ 写真はすべてイメージです。

ご予約・お問合せ

宴会予約 10:00-18:00

075-662-7900

〒601-8412 京都市南区西九条院町17

安心・安全
への取組み
については
こちら



フランス料理コース

French Course

- ・ オードブル
- ・ スープ
- ・ 魚料理
- ・ 肉料理
- ・ デザート
- ・ コーヒー

※詳細はお気軽にお問合せください



美味しく学べる テーブルマナー講習一例

Table Manner



1. テーブルマナーについて
2. 乾杯の仕方
3. ナプキンの使い方
4. ナイフフォークの使い方
5. お食事をおたのしみいただきながらの実践マナー講習