



経験豊かなホテルマンによる
テーブルマナーを学びながら、
美味しいお料理を
お楽しみいただけます。

テーブルマナー プラン

TABLE MANNERS PLAN

幼児から社会人向けのコースまでご用意しておりますので、
学校の課外授業や社員研修の場をご利用いただけます。

ご希望に応じて和食での講習も承ります。



写真はイメージです。

CA&ホテルマンによる マナー講習

ANAのCAによる客室乗務員のお仕事紹介や接遇、
ホテルマンとしてのホスピタリティやサービス技術などを学びます。

接遇の大切さとマナーの必要性を学び、今後の学生生活や社会で生かれます。

※マナー講習は別料金となります。料金はお問い合わせください。

小学生・幼児

お一人様 **3,000円**～

◆メニュー例

スモークサーモンとホワイトチキンのサラダ仕立て
コーンクリームスープ
白身魚のフライとエビフライ
ナポリタンスパゲッティ
ハンバーグ デミグラスソース
ティラミスとフルーツ

中高生

お一人様 **5,000円**～

◆メニュー例

前菜三種盛り
季節野菜のミネストローネ
鮮魚のポワレ アクアパッツアソース
オーストラリア産サーロインステーキ グレービーソース
デザートとフルーツの盛り合わせ

社会人

お一人様 **6,000円**～

◆メニュー例

柔らか牛タンのシーザーサラダ風
南瓜のクリームスープ
サーモンソテー 白ワインソース
オーストラリア産牛フィレ肉のロースト 和風ソース
デザートとフルーツの盛り合わせ

※表示料金はすべて消費税が含まれております。
※20名様～承ります

