

期間 2025 3.31(月)まで

テーブルマナー プラン

Table Manner
Plan

ナイフ・フォークやナフキンの基本的な使い方から、ワインの楽しみ方や周りの方々への
気配りまで、お食事を楽しみながらテーブルマナーを学ぶプランです。
学生の体験学習や社員研修、福利厚生の一環としてもご利用いただけます。

ご利用時間

お一人様

2時間

¥9,000

[お食事前] テーブルマナーについての説明
+
[お食事中] メニューに合わせた講習

【料理形式】

洋食コース または 和食会席

フリードリンク付き
(ウーロン茶・オレンジジュース)

プランに含まれるもの

1 テーブルマナー 講師料	2 テーブルマナー 冊子	3 講習用機材 ・マイク・スクリーン ・プロジェクター (講習内容に応じてご準備 します)
---------------------	--------------------	--

Menu

〈メニュー例〉

洋食コース

- ・アミューズブーシュ
- ・ホタテ貝のメダイオン バルサミソース
パルメザンチーズのテュイル添え
- ・本日のスープ
- ・白身魚のポワレ プール・ノワゼットソース
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・ブレンドコーヒー



和食会席

- [前 菜] 法蓮草胡麻浸し 糸花
うすい豆の浸し 桜海老
瓢亭玉子溜り煮 むかご真丈
花びら百合根 海老芝煮
笹巻き麩 紅鮭絹田巻き
山桃 黒豆松葉刺し
- [椀 物] とうもろこし豆腐 蟹真丈
桜かぶら 花びら人參
蔓菜 花柚子
- [お造り] 鯛 季節物 烏賊
あしらいい式
- [焼 物] 赤魚西京焼き 葉桜包み
新牛蒡胡麻和え
花茗荷
- [煮 物] 蓮根饅頭 海老あん
平茸 木耳
- [食 事] 白ご飯
- [香の物] 三種
- [留 椀] 合わせ味噌仕立て
- [水 物] 季節物



※10名様から承ります。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※写真は全てイメージです。※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。



OPTION

追加オプション

※オプション料金は全てお一人様分となっております。

option

1

・スパークリングワイン
・白ワイン ・赤ワイン 各1杯



¥1,000

option

2

フリードリンク付き

・乾杯用スパークリングワイン ・瓶ビール
・ワイン(赤/白) ・日本酒 ・焼酎(芋/麦)
・ウイスキー ・カクテル(カシス/ジン/ウォッカ/ワイン)



¥2,000

option

3



洋食コースの魚料理を
骨付きの魚料理へ変更

¥1,200

option

4



洋食コースの魚料理を
オマール海老(半身)に変更

¥1,300

option

5



洋食コースの牛フィレ肉を
50g ⇒ 80g へ増量

¥1,000

option

6



季節のフルーツ(2種類)追加

¥600



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号(JR大阪駅中央口を出て右手すぐ)
TEL. 0570-06-1235(ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>