

報道関係各位

2019年7月8日

お子様に、ホテルで上質な体験を
令和初の夏休みにお届けするファミリープログラム
**「夏休み特別企画 親子で学ぶ
テーブルマナー講座」**

【期間】 2019年8月9日(金) 13:30~15:30

【場所】 ホテルグランヴィア大阪 19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長:宮崎好弘)は、2019(令和元)年8月9日(金)に、19階レストラン フレンチレストラン「フルーヴ」において、小学生のお子様とご家族を対象に、お料理を召し上がりながらゆっくりと食事のマナーを学んでいただける「夏休み特別企画 親子で学ぶテーブルマナー講座」を開催いたします。



「夏休み特別企画 親子で学ぶテーブルマナー講座」
イメージ写真

「夏休み特別企画 親子で学ぶテーブルマナー講座」は、夏休みの思い出作りや『夏休みの自由研究』お役立ていただけるように、お子様にフォーマルな席でのナイフやお箸の使い方など、お食事の際の基本的なマナーを学んでいただくイベントです。西洋料理テーブルマナー認定講師・日本料理食卓作法認定講師の資格を持つ専門スタッフが、正しい着席の仕方やナプキンの使い方といったお食事前のポイントのほか、お箸や料理ごとに異なるカトラリーの正しい使い方、お料理の召し上がり方など、和食・洋食の基本的なテーブルマナーを講習いたします。

料理は、和食2品（八寸・椀物）・洋食3品（鯛の塩釜焼き・牛フィレ肉グリエ・デザート）にパン・食後のお飲み物がついた和洋折衷コース 計7品をご用意いたしました。和食ならでの素材を活かす繊細な味と出汁の旨味と料理コンクール入賞経験のあるシェフが腕を揮う本格フランス料理を一度にお楽しみいただけます。さらに、フランス料理ならではの、塩で旨みをとじ込めた「鯛の塩釜焼き」を、お客様の前で塩を開くパフォーマンスもご覧いただけます。参加者の方には、オリジナル修了証や記念写真のプレゼント等の特典もご用意しており、夏休みの体験を演出いたします。

イベントの概要は以下の通りです。



1. 名 称 「夏休み特別企画 親子で学ぶテーブルマナー講座」
2. 場 所 ホテルグランヴィア大阪 19階 フレンチレストラン「フルーヴ」
3. 日 時 2019年8月9日（金） 13:30～15:30 ※ご予約制
4. 価 格 大人 8,000円、 子供 5,000円 ※お子様は小学生以上となります。
5. 特 典 ①ワンドリンクプレゼント
②ご家族ごとに、当日撮影した記念写真プレゼント
③お子様へ、フルーヴオリジナルテーブルマナー修了証プレゼント
④テーブルマナー解説プリントプレゼント
6. メニュー 【和食】 葉月の口取り
【和食】 葉月の御椀物
【洋食】 鯛の塩釜焼き ソース ブール・ブラン
【洋食】 牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース 季節の野菜添え
【洋食】 デザート
パン・食後のお飲み物
7. 講 師 ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」
マネージャー 林田 圭
西洋料理テーブルマナー認定講師・日本料理食卓作法認定講師

■このリリースに関するお問い合わせ先

〒530-0001 大阪市北区梅田3-1-1
株式会社ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部
広報担当/高田佳江・御影早季・黒原浩平
TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403
E-mail: k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪
フレンチレストラン「フルーヴ」 TEL: 06-6347-1437