

お見せしたいのは、
ルールではなくマナーです。

「食べる」をもっと スマートに

テーブルマナー講座

2020年4月1日(水)～2021年3月31日(水)

国内外のVIPから高い評価をいただいている、
ホテルニューオータニ大阪の経験豊かなスタッフが
分かり易く丁寧にご説明いたします。
学校のテーブルマナーや、新入社員研修などにご活用ください。

●コースメニュー(フランス料理 正餐)

¥8,000プラン / ¥10,000プラン

※お料理、講師料、室料、税金・サービス料を含んだ1名さま料金です。

各プラン10名さまより承ります。



ホテルニューオータニ大阪
総料理長 堀越孝文

特典

参加者全員に「テーブルマナーのしおり(ホテルオリジナル)」をプレゼント

OPTION

企業さまの社員研修に

お得なオプションプランをご用意いたしました。

- ホテル専任のインストラクターによる接客マナー研修
(1名さま 1時間 ¥1,500)
- ソムリエによるワインの飲み方マナー講習
(料金は営業担当にご相談ください)

※税金・サービス料を含んだ1名さま料金です。



接客マナー研修



ワインの飲み方マナー講習

MENU

¥10,000プランメニュー例

Entrée

キッシュ・ロレーヌ サラダ添え

Soupe

グリーンアスパラガスのクリームスープと
ベーコンのアンソロジー

Poisson

赤穂鯛のクリスティアンとオレンジ香るアンディーブプレゼ
碧海からの贈り物

Viande

牛フィレ肉ブランチャ焼きと森茸フリカッセ ア・ラ・クレーム
芳醇な赤ワインの交歓

Dessert

リコッタチーズムースとラズベリーゼリー
グレープフルーツのグラニテと共に

Café

コーヒー

Pain et Beurre

パン・バター

※食材アレルギーのあるお客さまは、予め係にお申し出ください。

[ご予約・お問合せ] TEL.06-6949-3223 (営業部直通)