



一流のマナーをホテルで学ぶ

テーブルマナープラン

ご利用期間 2026年3月31日(火)まで



中国料理を優雅に楽しみながら、経験豊かな講師がマナーの基本をわかりやすくお教えいたします。新入社員研修や学校行事、グループでのお集まりなどにご利用ください。



Aプラン〈中国料理 ランチコース〉

お一人様 ¥8,000

- 中国料理ランチコース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン〈中国料理 ランチコース〉

お一人様 ¥10,000

- 中国料理ランチコース 全6品
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Cプラン〈中国料理 ディナーコース〉

お一人様 ¥12,000

- 中国料理ディナーコース 全7品
- お飲物 (アルコール または ソフトドリンク1杯)



*ランチコースは25名様より、ディナーコースは20名様より承ります。



《講師》

シニアディレクター 河戸 省三

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定『テーブルマナーマスター講師』『日本料理食卓作法認定講師』『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ソムリエ協会『シニアソムリエ』



《講師》

霧島 鎮雄

- 一般社団法人 日本ホテル・レストランサービス技能協会 認定『テーブルマナーマスター講師』『日本料理食卓作法認定講師』『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ユニバーサルマナー協会認定『ユニバーサルマナー2級』

◎スタッフがお取り分けいたします。 ◎上記A・B・Cプラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。
 ◎宴会場のご利用は、2時間までとさせていただきます。 ◎ご延長の場合、ご使用会場正規料金の50%を別途頂戴いたします。
 ◎上記ご利用人数を下回る場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。 ◎ランチコースの開始時刻は、15:00までとさせていただきます。
 ◎詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。



メニュー例

Aプラン 中国料理 ランチコース 一人様 ¥8,000

お料理

- ・冷菜盛り合わせ
- ・コーンスープ
- ・点心二種と春巻
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・五目入り炒飯
- ・デザート

お飲物 (1種お選びください)

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

Bプラン 中国料理 ランチコース 一人様 ¥10,000

お料理

- ・冷菜盛り合わせ
- ・蟹肉入りフカヒレスープ
- ・鶏の丸揚げ
- ・海老と烏賊のXO醤炒め
- ・ちまき
- ・デザート二種

お飲物 (1種お選びください)

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

Cプラン 中国料理 ディナーコース 一人様 ¥12,000

お料理

- ・翡翠苑特製冷菜盛り合わせ
- ・五目入りフカヒレスープ
- ・点心二種
- ・海老と烏賊の紅白盛り
- ・牛肉の細切り炒め クレープ包み
- ・チャーシュー入り炒飯
- ・デザート二種

お飲物 (1種お選びください)

- ・ビール(ノンアルコールビール含む)
- ・ワイン(赤・白)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

アレルギー特定原材料8品目 小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・かに・そば・落花生

オプションメニュー

フリードリンクプラン 一人様 ¥3,000(税・サ込)

ビール・ソフトドリンク

+

ワイン(赤・白)・焼酎・ウイスキー(ハイボール含む)・日本酒・紹興酒より3種

※宴会場のご利用時間をご延長される場合、別途フリードリンクの追加料金として一人様30分¥500(税・サ込)を頂戴いたします。

- ◎調理厨房では、表示に無いアレルギーを含む原材料を取り扱っております。
- 調理器具や食器類は十分に洗浄しておりますが、専用化しているものではありません。
- ◎上記A・B・Cプラン料金には、お料理・お飲物・室料・サービス料・消費税が含まれています。
- ◎メニュー内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ◎詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。