

一流のマナーをホテルで学ぶ

日本料理 テーブルマナープラン

ご利用期間

2026年3月31日(火)まで

「無形文化遺産」に登録された和食。

日本人でありながら意外と知らない和食の正しい作法を、
会席料理をお召し上がりいただきながら、「日本料理食卓
作法認定講師」の資格を持つ、知識と経験豊かなスタッフが
お食事の進行に合わせて分かりやすくご説明いたします。

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。

【料金・お料理】

Aプラン

お一人様
¥15,000

会席料理 お献立

先附/椀物/造里/

焼肴/留肴/

御食事・味噌汁・香の物/水物

Bプラン

お一人様
¥22,000

会席料理 お献立

前菜/椀物/造里/

焚合/焼肴/留肴/

御食事・味噌汁・香の物/水物

【オプションメニュー】

フリードリンクプラン お一人様 ¥3,000(税・サ込)

・ビール

・ソフトドリンク

・ワイン(赤・白)・焼酎(芋・麦)

・ウイスキー(ハイボール含む)

・日本酒 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お一人様30分¥500(税・サ込)を頂戴いたします。



《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』

◎上記A・Bプラン料金には、お料理・室料・サービス料・消費税が含まれています。 ◎20名様より承ります。 ◎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。 ◎20名様未満の場合は、会場費¥20,000(税・サ込)~を頂戴いたします。
◎アレルギーを含む原材料に関してなど、その他詳しくはお問い合わせください。 ◎写真はイメージです。

ホテル日航プリンス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

公式
ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ

宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00~17:00