

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

フランス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〈ランチコース〉

お一人様 ¥8,000

- お料理 ・前菜 ・スープ ・魚料理 ・肉料理
・サラダ ・デザート ・コーヒー
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Bプラン〈ランチコース〉

お一人様 ¥10,000

- お料理 ・アミューズ ・前菜 ・シェフおすすめの一品 ・魚料理 ・肉料理
・サラダ ・デザート ・コーヒー
- お飲物 (ソフトドリンク1杯)

Cプラン〈ディナーコース〉

お一人様 ¥12,000

- お料理 ・アミューズ ・前菜 ・スープ ・魚料理 ・肉料理
・サラダ ・デザート ・コーヒー
- 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
『西洋料理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
『西洋料理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・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。

ホテル日航プリンセス京都

〒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

メニュー例

A プラン <ランチコース>

お一人様 ¥8,000

お料理

- *パテ・ド・カンパーニュ 彩り野菜とコルニッション マスタード添え
- *野菜のスープ カプチーノのように
- *季節の魚のムニエル レモン添え

～お肉料理を1週間前までにお選びください～

- ポークロースのロティ チャツネ添え
- サーロインのグリエ “カフェ・ド・パリ”

- *プチ・サラダ *パン *デザート三種 *コーヒー

お飲物

- *オレンジジュース *ウーロン茶
- *コーラ *アップルジュース

上記より一種お選びください。

アレルギー特定原材料8品目
小麦・卵・乳成分・くるみ・落花生

B プラン <ランチコース>

お一人様 ¥10,000

お料理

- *一口のお楽しみ
- *大地と海の恵みのオードブル 彩り野菜の庭園風
- *季節のフラン 吉野葛のコンソメ餡
- *海の幸のボンヌファミ風

～お肉料理を1週間前までにお選びください～

- 近江鴨のロティ 新古典ビガラード
- 牛フィレのグリエ “マルシャン・ドウ・ヴァン 西洋ワサビのアクセント”

- *プチ・サラダ *パン
- *フルーツコンポートのサバイヨングラッセ *コーヒー

お飲物

- *オレンジジュース *ウーロン茶
- *コーラ *アップルジュース

上記より一種お選びください。

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 <ディナーコース>

お一人様 ¥12,000

お料理

- *シェフよりご挨拶の一品
- *海老のカダイフ包みと鮪のミ・キュイ
彩り野菜のアンサンブル フレッシュハーブのメスクラン
- *季節のパイ包みスープ
- *真鯛のヴァプールと茸のフリカッセ

～お肉料理を1週間前までにお選びください～

- 骨付き仔羊背肉のロティ
エシャロットと大蒜のコンフィ タイム風味のジュ
- 国産牛サーロインのロティ
京都・地野菜のピューレとソース・ボルドレーズ

- *サラダ・セザール *パン *ミルフィーユ *コーヒー

お飲物

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

上記より一種お選びください。

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

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・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。



◎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。