

TABLE MANNER SEMINAR PLAN

テーブルマナー 講習プラン

ナイフやフォークの使い方、飲み物の飲み方など
経験豊かなホテルスタッフが実践に役立つテーブルマナーをわかりやすく解説。
おいしいお料理を楽しみながら、楽しく学んでいただけるプランです。

TABLE MANNER SEMINAR PLAN テーブルマナー講習プラン

期間 2024年3月31日まで

会場 9・10・35階バンケットルーム

Aプラン ¥6,500

メインは魚料理か肉料理かお選びいただける
お手軽なプランです。

【お料理】正餐(コース)フランス料理
オードブル/スープ/メイン(魚料理または肉料理)/
デザート/コーヒー/パン

Bプラン ¥8,500

メインに魚料理と肉料理の両方をご用意した、
ベーシックなプランです。

【お料理】正餐(コース)フランス料理
オードブル/スープ/メイン(魚料理)/メイン(肉料理)
デザート/コーヒー/パン

* 料金は、お料理・室料(2時間)・有線マイク2本・税金・サービス料を含むおひとり様料金です。

* 食物アレルギーをお持ちのお客様は事前にお申出ください。
* 20名様より承ります。

特典

各プランソフトドリンクを
おひとり様1杯サービス

IHG クリーンプロミスについて

インターコンチネンタルホテルズグループ (IHG®) では、「IHG クリーンプロミス」を立ち上げ、衛生業界をリードする専門家として知られる、ClevelandClinic(クリーヴランド・クリニック)、Ecolab(エコラボ)そして、Diversey(ディバーシー)とパートナーシップを提携しています。ご滞在中の安全や健康をサポートすることで、お客様へ快適な体験を提供してまいります。



ご予約・お問い合わせは

イベントチーム(宴会セールス) T 078-291-1143 (月~金 10:00am~6:00pm)
banquet@anacrowneplaza-kobe.jp

ANAクラウンプラザホテル神戸

〒650-0002 神戸市中央区北野町1丁目

T 078-291-1121 anacrowneplaza-kobe.jp