

テーブルマナー
講習プラン

TABLE MANNER
SEMINAR PLAN

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。

テーブルマナー講習プラン 2025
TABLE MANNER SEMINAR PLAN 2025

期間：2026.3.31 (火)まで

会場：9・10階バンケットルーム

Aプラン

¥ 7,500

メインは魚料理か肉料理からお選びいただける
お手軽なプランです。

【お料理】正餐フランス料理

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

¥ 9,500

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し出ください。
- * 20名様より承ります。

ご予約特典

各プラン ソフトドリンクを
おひとり様 1 杯サービス

当プランをご予約のお客様は、特別料金でのご宿泊が可能です。詳細
は下記までお問合せください。

ご予約・お問い合わせは

セールス T 078-291-1143 (月～金 10:00am～6:00pm)

または response-sales-team_ext.osakb@ihg.com

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

※記載内容は、予告なく変更する場合がございます。※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し出ください。※写真はイメージです。

*The price includes 10% service charge and applicable tax. *The picture show is an image.

*Menu items may change without prior notice. *If you have food allergies, please advise us in advance.