



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。

期間: ~2027年3月31日(水)

会場: 9F・10Fバンケットルーム

ご予算に合わせてプランをお選びください。

Aプラン

¥7,500

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

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

IHG®ビジネスリwarズ

IHGビジネスリwarズ無料登録。ポイントが貯まる。特典が変わる。1ドルにつき3ポイント獲得。宿泊、IHG One Rewardsカタログアイテムなど、幅広い特典をお楽しみください。



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(代) F 078-291-1154
anacrowneplaza-kobe.jp

ANA
CROWNE
PLAZA®
— BY IHG —
KOBE

※料金には、サービス料・税金が含まれております。 ※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 15% 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.