

ホテルスタッフが丁寧にご指導いたします

ホテル講座～テーブルマナープラン～

Hotel course-table manners plan

期間

2021.11/1_{mon} - 2022.3/31_{thu}

●ご利用人数/10名様から承ります。

大切な方々とのご会食や結婚式など、フォーマルなお席に出る前に身につけておきたいマナーの数々を、経験豊かなホテルスタッフが丁寧にご指導いたします。

学校の講習や新入社員研修など、実際にホテルのお料理を味わいながら食事の美しい作法や社交のエチケットを身につけましょう。



/// Aコース ///

120分

お一人様

5,500円(税込)

＜＜コース内容＞＞

オードブルの盛り合わせ
本日のポタージュスープ
白身魚とホタテのムース海老添え
サフランクリームソース
ローストビーフ 西洋わさびソース
ホワイトショコラムース フルーツ添え
パン
コーヒー

・主なシーンの提案・

校外学習 修学旅行

食育教育 社員研修

校外学習、修学旅行、地元食材を使用した食育教育など、学生教育の一環または社員教育の一環として。

/// Bコース ///

120分

お一人様

7,700円(税込)

＜＜コース内容＞＞

白河メイプルサーモンの
カルパッチョ仕立て
ミートパテ シンガポールピクルス添え
御前人参のポタージュ
真鯛のボワレ 香草バターソース
牛フィレ肉のステーキ
キノコ入りマテラ酒ソース
クレームブリュレ アイスクリーム添え
パン
コーヒー

・主なシーンの提案・

内定者研修

新入社員
研修

婦人会研修

役職者研修

内定者研修や新入社員研修、婦人会等の勉強会、役職者のスキルアップとして。

※仕入れ状況により食材・メニューに変更がある場合がございます。

プランに含まれているもの/洋食コース料理、会場費(完全個室)、マナー講師料、映像機材、修了証、名前入りメニューカード

※アルコールを含むお飲物代は別途頂戴いたします。
※お選びいただくプランは団体様ごとでご統一ください。
※アレルギー等をお持ちのお客様には、代替メニューをご用意いたします。
※写真はイメージです。



郡山ビューホテルは感染対策を徹底し、皆様に安心して安全な空間をご提供いたします

◀ 詳しい内容は左の二次元バーコードよりご覧ください。

宴会予約課・法人販売課直通(9:00~18:00)

TEL.024-939-1112

郡山ビューホテル

〒963-8004 福島県郡山市中町3-1 TEL.024-924-1111

郡山ビューホテル アネックス

〒963-8004 福島県郡山市中町10-10 TEL.024-939-1111

ホームページで最新情報をチェック!

<https://www.k-viewhotel.jp>

郡山ビューホテル

検索

