

ホテルオークラ東京ベイ

テーブルマナープラン

TABLE MANNER PLAN

2025年4月1日（火）～2026年3月31日（火）



知識と教養が身に付く、社会勉強としての校外学習に最適のプラン

ご料金：お一人様

¥ 8,000 (30名様から承ります。)

- 乾杯用ジンジャーエール1杯、かつ、オレンジジュース1杯 付き
- 「ホテルオークラ」のお料理を堪能しながら、本格テーブルマナーの知識やポイントを学びます
- 特典
ホテルオリジナル「テーブルマナー冊子」と「メニューカード」をプレゼント

<メニュー例>

オードブルの盛り合わせ

カボチャのクリームスープ
クルトン添え

白身魚のソテーに野菜のプレゼ
ピストソース

お口直しの氷菓子

牛肉のポワレ
きのこ入りフォンドヴォーソース
温野菜

苺のシャルロット 赤い果実を添えて

コーヒー

パンとバター

※料金には、料理、飲み物、講師料、会場費（2時間）、消費税、サービス料が含まれております。

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。

※アレルギーをお持ちの場合はお気軽にご相談くださいませ。

※写真はすべてイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1-8

ホテルオークラ東京ベイ セールス課

047-355-3380（直通）



Hotel Okura
T O K Y O B A Y

ホテル公式サイト

