

おいしく

たのしく

安全・安心

家族で学べる

夏休み

テーブルマナー Table Manner Plan プラン

期間：2022/7/23~8/28

除外日：8/11~8/14

夏休み限定の「テーブルマナープラン」をご用意いたしました。
1家族(1グループ)だけの広々した完全個室で、
美味しく・楽しく・安全安心に学んでいただけます。
お子様の夏休み自由研究としてもおすすめです!

大人・お一人様 ¥10,000

お子様(大人お1人様につき2名まで)・お一人様 ¥6,000

プラン内容

ホテル講師によるテーブルマナー講座
洋食マナー編 又は 和食マナー編

お料理 「洋食コース」又は「和食会席」を
お選びいただけます。

お飲物 ソフトドリンク1ドリンク
(オレンジジュース 又は ウーロン茶)

特典

- ①ホテルオリジナル修了書を授与。
- ②マスク会食をお楽しみいただける、
ホテルオリジナルハンドマスク(手持ちマスク)をご用意。

ご利用条件

- ※2名様より承ります。
- ※小・中・高校生のお子様を含むご家族が対象です。
- ※グループでのご利用も承ります。ご遠慮無くご相談下さい。
- ※ご予約は、11:30、12:00、12:30、13:00のお時間で承ります。
- ※7日前までにご予約をお願いします。

※ホテル会員割引を含む、各種割引は対象外です。※表示価格には税金及び、サービス料(10%)が含まれております。※苦手な食材やアレルギーなどございましたら、事前にお知らせください。※写真は全てイメージです。

ご予約・お問い合わせ
ホテルグランヴィア大阪 営業部

平日受付
9:30~17:30

(直通)

TEL. 06-6347-1431

土日祝受付
10:00~18:00

(直通)

TEL. 06-6345-2581



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号
(JR大阪駅中央口を出て右手すぐ)
TEL.06-6344-1235(代表)
<https://www.granvia-osaka.jp/>



担当



Table Manner Courses

テーブルマナー講習は、HRS認定 西洋料理テーブルマナー講師
HRS認定 日本料理食卓作法講師 の資格を取得した、
現役ホテリエが務めさせていただきます。



洋食コース

メニュー 一例



本日のパスカード

トウモロコシの冷製スープ ラベンダー風味のコンソメジュレ

高知県宿毛湾直送白身魚のヴァプール 柑橘風味

国産牛フィレ肉のグリル マデラソース

自家製デザート

ブレンドコーヒー

パンとエキストラバージンオリーブオイル

マナー内容

- ・正しい着席の仕方
- ・正しいナプキンの使い方
- ・料理ごとに異なるナイフ・フォークの使い方
- ・正しいグラスの持ち方
- ・NGマナー
- ・こんな時はどうするの？



和食会席

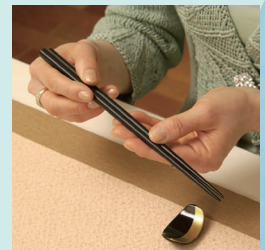
メニュー 一例



- 先 附 長芋の昆布締め 叩きおくら
焼きフルーツマト 酢ゼリー
- 椀 物 海老真丈清まし仕立て
- お造り 鯛のうす造り 鮎角造り あしらひ一式
- 焼き八寸 青菜の浸し
サーモンの木の芽焼き 吟醸最中 はずの芽
牛肉の昆布巻き 新銀杏の松葉刺し
手毬り海老 山桃
- 煮 物 鯉茄子 湯葉有馬煮
- 食 事 冷やし稲庭うどん
季節の味飯
- 香の物 季節の浅漬け二種
- 水 物 氷室ゼリー寄せ
峰岡豆腐 西瓜のグラニテ掛け

マナー内容

- ・正しいお箸の使い方
- ・お茶碗とお椀の持ち方、置き方
- ・懐紙の使い方
- ・魚などの正しい召し上がり方
- ・NGマナー
- ・こんな時はどうするの？



完全個室



飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)のご用意も承ります。

会場内の換気設備

当ホテルの宴会場は、換気装置や空調装置を通じ、常に換気を行っております。酸素濃度は室内に設置しております「CO2センサー」にてご確認いただけます。



Notice

安全・安心への取り組みについて JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」



JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

