

Table Manner Plan

テーブルマナー プラン

2026.3.31まで

ナイフ・フォークやお箸、ナフキンの基本的な使い方からワインの楽しみ方、お食事の作法などお食事を楽しみながらテーブルマナーを学ぶプランです。学生様の体験学習や社員研修、福利厚生の一環としてもご利用いただけます。



ご利用時間
2時間

お一人様

¥10,000

[お食事前] テーブルマナーについての説明
[お食事中] メニューに合わせた講習

【料理形式】 洋食 または 和食会席

フリードリンク付き (ウーロン茶・オレンジジュース)

プランに含まれるもの

1.

テーブルマナー
講師料

2.

テーブルマナー
冊子

3.

講習用機材*

・マイク
・スクリーン
・プロジェクター

*講習内容に応じて
ご準備します

〈メニュー例〉

洋食コース

- ・アミューズブーシェ
- ・帆立貝と天使の海老のカクテル仕立て 柑橘風味
- ・本日のスープ
- ・白身魚のムニエル グルノーブル風
- ・国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・ブレンドコーヒー



和食会席

- | | | | |
|-------|---|-------|-------------------------------------|
| [前 菜] | 法蓮草胡麻浸し 糸花
うすい豆の浸し 桜海老
瓢亭玉子溜り煮 むかご真丈
花びら百合根 海老芝煮
笹巻き麩 紅鮭絹田巻き
山桃 黒豆松葉刺し | [煮 物] | 蓮根饅頭 海老あん
平茸 木耳(きくらげ)
百合根 三つ葉 |
| [焼 物] | とうもろこし豆腐 蟹真丈
桜かぶら 花びら人参
蔓菜 花柚子 | [食 事] | 白ご飯 |
| [お造り] | 鯛 季節物 烏賊
あしらひ一式 | [香の物] | 三種 |
| [焼 物] | 赤魚西京焼き 葉桜包み
新牛蒡胡麻和え
花茗荷 | [留 椀] | 合わせ味噌仕立て |
| | | [水 物] | 季節物 |



※20名様から承ります。 ※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。 ※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。 ※写真は全てイメージです。 ※料理内容は仕入れ状況により食材や産地を変更させていただく場合がございます。 ※使用しているお米は「国産米」です。 ※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

ご予約・
お問い合わせ

WEB
サイトは
こちら▶



ホテルグランヴィア大阪 宴会営業部

平日受付 9:30~17:30 土日祝受付 10:00~18:00

(直通)
TEL. 06-6347-1431

宴会場
空室状況は
こちら



OPTION

追加オプション

※オプション料金は全てお一人様分です。

1.

ワインメニューの追加



・スパークリングワイン
・白ワイン・赤ワイン 各1杯

¥1,000

2.

フリードリンク
(アルコールメニュー)



・乾杯用スパークリングワイン※
・瓶ビール・ワイン(赤/白)・日本酒
・焼酎(芋/麦)・ウイスキー・カクテル
※ お一人様一杯とさせていただきます。

¥2,000

3.

魚料理の変更



[洋食コース]の魚料理を
骨付きの魚料理へ変更

¥1,300

4.

魚料理の変更



[洋食コース]の魚料理を
オマール海老(半身)に変更

¥2,000

5.

肉料理の増量



[洋食コース]の牛フィレ肉を
50gから80gへ増量

¥1,200

6.

フルーツの追加



季節のフルーツ(2種類)を
追加

¥700

