

テーブルマナープラン

Table Manners Plan

2020年4月1日(水)~2021年3月31日(水)

経験豊富なホテルスタッフが講師となり、おいしいお料理とともに わかりやすくテーブルマナーをご説明いたします。

学生の方の社会研修や、企業の皆様のビジネススキル向上にご活用いただけます。



お一人様 ¥6,000

自家製スモークサーモン サラダ仕立て 柑橘ソース

> 南瓜のクリームスープ 蜂蜜とペルノー酒の香り

カレイのグリエ サバイヨン・ド・ムータルド

牛肉のポワレ 山葵のクリームソース

本日のお勧めデザート

コーヒー

パン

お一人様 ¥7,000

自家製スモークサーモン マスタードソース マスカルポーネのディップ 黒胡椒の香り 小さなキッシュパイ イタリアンサラミ

茸のクリームスープ

カレイのグリエ サバイヨン・ド・ムータルド

お口直しのシャーベット

牛肉のポワレ マディラワインソース 温野菜添え

本日のお勧めデザート

コーヒー

パン

ドリンク プラン

- ◎ コースに合わせてのお飲物プラン・・・・・・・・・(スパークリング、自ワイン、赤ワイン各1グラス) ¥ 1,200

- ◎ フリードリンクプラン

・・・・・・・・・・ビール・ソフトドリンク (ゥーロン茶・ォレンジ・アップル ジュース) + 以下のドリンクアイテムより

3種類・・・・・¥2.200 4種類¥2.400

焼酎・日本酒・ウイスキー・ワイン(赤・白)・梅酒・カクテル(カシスベース)・ノンアルコールカクテル

その他予算等のご相談もお受けいたしますので、お気軽に担当セールススタッフにご相談くださいませ。

※上記プランには、[お料理・室料・音響照明基本料・サービス料・消費税]が含まれております。10名様より承ります。 ※仕入れ状況により料理内容を変更させていただく場合がございます。

ご予約・お問い合わせ [セールスチーム]

054-289-6400

(受付時間 <u>9:30~18:30</u>)

ホテルグランヒルズ静岡

〒422-8575 静岡市駿河区南町18-1 TEL.054-284-0111 https://www.grandhillsshizuoka.jp ホテルグランヒルズ間目 後金人

