

テーブルマナープラン

Table Manners Plan

2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)

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。

プラン
A

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

プラン
B

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、白ワイン、赤ワイン各1グラス) ¥1,200
- ◎ ソフトドリンクフリープラン (ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース) ¥1,300
- ◎ フリードリンクプラン
..... ビール・ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・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 [セールス課]

TEL 054-289-6400

(受付時間 9:00～19:00)

小田急

ホテルセンチュリー静岡

〒422-8575 静岡市駿河区南町18-1 TEL.054-284-0111

www.centuryshizuoka.co.jp

ホテルセンチュリー静岡 検索

