



NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo



2011年8月2日

ホテル日航東京 シーン別レストランマナー教室
『親子で愉しむテーブルマナー』開催

2011年12月31日(土)まで

http://www.hnt.co.jp/rest/plan_611.html

ホテル日航東京(東京都港区台場1-9-1 総支配人:塚田 忠保)は、2011年12月31日(土)までの期間中、ホテルやレストランでのテーブルマナーを、西洋料理テーブルマナー講師に認定されているホテルスタッフより学んでいただけるプラン「親子で愉しむテーブルマナー」を開催いたします。

本プランでは、ゲストとしてレストランに入ってから出るまでの間に必要な知識や、スタンダードなテーブルマナーのほか、シーン別のマナーパターンを細かく設定し、急なお食事会などで形式を重んじるレストランやホテルに呼ばれても困らないようなテーブルマナーを身につけていただくことが出来ます。

「親子で愉しむテーブルマナー」は、お子様のレストランデビューやマナー学習に役立つ内容となっており、お帰りの際には、家庭でも出来るシェフのワンポイント・レシピをお持ち帰りいただけます。



■「親子で楽しむテーブルマナー」概要

期間：2011年12月31日(土)まで

時間：ランチ 12:00～15:00

場所：コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」(10歳以上)、地中海料理「オーシャン・ダイニング」
グリル&ワイン「タロンガ」

時間：2時間

ご予約人数：2名様以上

金額：大人 コースA 7,000円 / コースB 5,000円

お子様 コース 3,000円

※表示料金は消費税込み・サービス料別。

テーブルマナー内容:

- ・着席の仕方(姿勢、テーブルとの間隔、所持品の置き場所について)
- ・ナプキンの使い方や用途
- ・シルバーウェア(ナイフ、フォーク)の説明、使い方
- ・マナー全般(レストランでのマナー、食事をするところでのマナーやタブー、ドレスコード)
- ・料理の説明(食べ方、飲み方など)
- ・グラスの持ち方、位置(乾杯、食事中)
- ・レストランスタッフとのコミュニケーション

メニュー例/コースA 7,000円:

魚介と季節野菜のテリーヌ仕立て ハーブサラダ添え

コンソメスープ セレスティーフ

旬の魚の丸ごとムニエル レモンバターソース

牛フィレ肉のステーキ シャリアピン風

季節野菜の小さなサラダ

デザート盛り合わせ

パン2種

コーヒー

お問合せ：ホテル日航東京 レストラン総合案内 Tel.03-5500-5505(9:00～21:00)

■ホテル日航東京概要

名称：ホテル日航東京

代表者：総支配人 塚田 忠保

所在地：〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel 03-5500-5500(代表)

客室数：452室(全室バルコニーつき)

アクセス：

東京臨海新交通ゆりかもめ「台場」駅直結。

東京臨海高速鉄道りんかい線「東京テレポート」駅から徒歩10分、

東京テレポート巡回 無料シャトルバスを運行(所要時間5分～10分)。

