

2025-007

2025 年 5 月 21 日

【ホテル日航大阪】

## ホテルマンから学ぶ「親子でテーブルマナー教室」

### 7 月 25 日(金)・28 日(月)開催

親子で学ぼう！ホテルのフランス料理でお子様と楽しく学んで思い出作り



大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、夏休みのお子様向けイベントとして、2025 年 7 月 25 日（金）・28 日（月）の 2 日間、フランス料理「レ・セレブリテ」にて「親子でテーブルマナー教室」を開催いたします。本イベントでは、国家技能検定 1 級レストランサービス技能士によるレクチャーのもと、お子様とご家族が本格フランス料理を楽しみながらマナーを学び、ホテルならではの特別なひとときをご体験いただけます。

ホテル日航大阪のフランス料理「レ・セレブリテ」では、お子様向けのテーブルマナー教室を昨年初めて開催いたしました。はじめは緊張していたお子様が料理を前に笑顔になり、ナイフやフォークを使って楽しそうに食事をする様子は、ご家族だけでなくスタッフにとっても心温まるひとときとなりました。

二回目となる本年も、フランス料理を楽しみながら、基本のテーブルマナーを学んでいただけます。講師は国家技能検定 1 級レストランサービス技能士であり、豊富なサービス経験を持つ料飲部マネージャー 瀬尾隆行が務め、さまざまな場面で役立つ、食事を一層楽しむためのマナーを、お子様にも分かりやすくお伝えします。

料理は、感想を共有しながら召し上がっていただけるよう、お子様と大人の方は同じメニューをご用意します。料理長 西野耕司が本イベントのためだけに考案したコースで、お子様の食べやすさ、見た目のかわいらしさに加え、大人の方にもご満足いただける内容に仕上げます。

また、お子様には記念として、写真付き修了証をお渡しいたします。本イベントにて学んだことを、夏休みの宿題にまとめていただくこともおすすめです。詳細は下記をご覧ください。

#### 【「親子でテーブルマナー教室」概要】

< 公式サイト > <https://www.hno.co.jp/event/table-manners.html>

< 開催日 > 2025 年 7 月 25 日（金）・28 日（月）

< 開催時間 > 12：00～14：00（受付 11：30～）

< 開催場所 > ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレブリテ」（3 階）

< 対 象 > 小学校 3 年生～中学生までのお子様、およびご同伴の大人の方 ※1 組最大 4 名様まで

<料 金> お子様（小学校3年生～中学生）お一人様 ¥6,000、大人 お一人様 ¥9,000

※料金はコース料理、ソフトドリンク、テーブルマナーレッスン、消費税、サービス料を含みます。

<内容> フランス料理の魅力、テーブルマナーとは、椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方、ナイフ・フォークの使い方などについて、お食事を楽しみながら学んでいただきます。

<お食事内容>

お子様と大人の方は同じメニューをご用意します。

料理の量もほぼ同程度をご用意しますが、夏休みのお子様に向けた学びのイベントであることから、お子様は特別料金としています。少な目をご希望の場合は、ご予約時にお申し付けください。

◆アントレ（前菜）

☆魔法の煙☆軽く薫製したアトランティックサーモンのコンフィ 夏野菜の小さなサラダを添えて

◆スープ

スイートコーンのポタージュスープと醤油の泡 焼きトウモロコシからのインスピレーション

◆ボワソン（魚料理）

スズキとフロマージュのパイ包み焼き 可愛い♥お魚のドレッセ 2025 バージョン

◆ヴィアンド（肉料理）

黒毛和牛リブロース肉の炭火焼きとMr.びっくりポテト！自家製のデミグラスソースで

◆デザート

生クリームたっぷりのシュークリーム親子スワン バナナのキャラメリゼとオレンジ

◆パン

◆コーヒーまたは紅茶

◆ミニャルディーズ

<講師>

国家技能検定 1級レストランサービス技能士 ホテル日航大阪 料飲部マネージャー 瀬尾隆行

<ドレスコード> スマートカジュアル

<ご予約・お問い合わせ>

予約受付：2025年6月3日（火）10:00～7月19日（土）20:30までお電話にて承ります

ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレブリテ」 TEL.06-6244-2472 受付時間 10:00～20:30

※お子様のみ、大人の方のみでのご参加はご遠慮ください。

※アレルギーをお持ちの方はご予約時にお申しつけください。

※特別イベントにつき、各種割引は対象外とさせていただきます。

※ご予約のキャンセルについては、前日 50%、当日 100%のキャンセル料を頂戴します。

※写真はイメージです。 ※メニュー、スケジュールは予告なく変更する場合がございます。



講師 瀬尾隆行



テーブルマナー教室 イメージ



フランス料理「レ・セレブリテ」

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス＆マーケティング部 広報担当－高場 順子、葉野 有花  
〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3  
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>