

2025-035

2026年2月16日

【ホテル日航大阪】

フルコースを楽しみながら学ぶ！

「新社会人のためのテーブルマナー」を3月19日（木）開催

サービスのプロが教える、実践的なマナーセミナー



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：吳服弘晶）は、2026年3月19日（木）に、フランス料理「レ・セレブリテ」にて「新社会人のためのテーブルマナー」を開催いたします。この春、新社会人としての一步を踏み出す皆様を対象に、本格フランス料理を召し上がっていただきながら、フォーマルな食事の席において役に立つマナーをお伝えします。

ホテル日航大阪のフランス料理「レ・セレブリテ」では、夏休みにお子様向けテーブルマナー教室を開催しております。自由研究の題材としても人気の本講座を、このたび、新社会人向けに初開催します。新生活を迎える方々に、ビジネスシーンや結婚式などのフォーマルな場で自信につながる基本的なマナーを、実践を通して学べる機会として活用いただけます。

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ます。料理は、料理長 西野耕司が本イベントのために考案したフルコースをお楽しみいただけます。

お一人様やご友人同士でのご利用をはじめ、ご就職祝いを兼ねたご家族でのご参加もおすすめです。

詳細は下記をご覧ください。

【「新社会人のためのテーブルマナー」開催概要】

<予約受付> 2026年2月16日（月）～3月12日（木） ※公式サイトにて承ります。

<開催日> 2026年3月19日（木）

<開催時間> 18:30～20:00（受付 18:00～）

<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> 満17歳以上の方 ※1組最大4名様まで

<料金> お一人様￥12,000

<ご予約> <https://www.hno.co.jp/event/table-manners.html>

<問い合わせ> ホテル日航大阪 レストラン総合案内 TEL.06-6244-1140（10:00～18:00）

※料金はコース料理、ウェルカムドリンク、赤・白ワイン各一杯、テーブルマナーレッスン、消費税、サービス料を含みます。

※20歳未満の方、およびご希望の方にはワインに代えてノンアルコールドリンクを提供いたします。

<講座内容>

フランス料理の基本、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。

<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 濱尾隆行

<ドレスコード>

スマートカジュアル

<お食事内容>

◆アミューズ（はじまりの一皿）

3種類の可愛いアミューズ ブーシュ

◆アントレ（前菜）

国産鶏のガランティーヌ 春野菜のサラダ仕立て

◆スープ

スイートコーンのスープにフォアグラのソテーをアクセントに

◆ポワソン（魚料理）

桜鯛とシラスのパイ包み焼き 白ワインソース

◆ヴィアンド（肉料理）

国産牛フィレ肉の炭火焼き シャリアピンソース

◆デザート

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール

◆パン

◆コーヒーまたは紅茶

◆ミニヤルディーズ

<ドレスコード>

スマートカジュアル

※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。

※他のお客様と相席になる場合がございます。

※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。



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 大阪市中央区西心斎橋 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>