

マナープラン

正しい食卓作法を身に付け
レストランへ行こう

食卓に集う者同士が、
快適に過ごすために生まれたのが
テーブルマナーです。
北の丸膳部のベテランスタッフが、
和食を舞台にその基本を
ご紹介します。



※料理写真はイメージです。



浅井 謙至



鈴木 清



野村 幸枝



杉野 憲治

専任講師

特典

個室での開催のため、個室料金をサービスさせていただきます。

お食事(ご昼食) お一人様

① 7,560円(税・サ込)

前菜・お椀・刺身・焼物・蒸物
揚げ物・焚合せ・御飯・香の物・留碗
甘味・煎茶 12品

② 9,720円(税・サ込)

前菜・お椀・刺身・焼物・蒸物
揚げ物・焚合せ・酢の物・御飯・香の物
留碗・甘味・煎茶 13品

- ※予算に応じてお料理のアップグレードも承ります。
- ※お飲み物代は別途となります。
- ※本プランはご昼食のみとなります。
- ※親子プランでの企画の場合、小学生は大人料金の70%とさせていただきます。
- ※10名様～40名様のグループが対象です。10名様以下の場合にはご相談くださいませ。
- ※個室での開催が基本となりますので、ご予約時にお問い合わせ下さいませ。
- ※こちらのプランのご予約はお客様より直接お申し付けくださいませ。

日本料理での「箸」の使い方をテーマに正しい食べ方、マナーを実際にお料理をお召し上がりいただきながら、ご体験いただけます。
また、親子でのマナー教室も承ります。



葛城 北の丸

お問い合わせ・ご予約は
ご予約専用フリーダイヤル

0120-211-489

〒437-0121 静岡県袋井市宇刈2505-2 TEL 0538-48-6111代 FAX 0538-48-6159
URL <http://www.katsuragi-kitanomaru.net/>