

箱根仙石原プリンスホテル

テーブルマナープラン

Table Manners

結婚式や取引先との会食、両家顔合わせや結納など様々な場面で食事をするときに知っておきたいテーブルマナー。

厳選した地元食材をメニューにいたしました。お食事を楽しく、おいしく召しあがっていただくために、ホテルのサービススタッフがテーブルマナーを学ぶ機会をご提供いたします。

- 期間：2022年3月31日（木）まで
- 会場：人数に応じてご提案させていただきます。
- 時間：ランチ 約90分 11:00A.M.～3:00P.M.
ディナー 約120分 5:00P.M.～10:00P.M.



教本付き

メニュー



◆ランチコース 1名さま ¥5,500

- ・富士鶏のガランティース バルサミコソース
- ・西洋ごぼうのクリームスープ
- ・やまゆりポークのラグー
マスタード風味の香草パン粉焼き
- ・箱根山麓紅茶のガトーショコラ
- ・コーヒー、パン



◆ディナーコース 1名さま ¥8,000

- ・富士宮ニジマス“紅富士”のマリネ
小田原十郎梅干しのドレッシング
- ・富士鶏のチキンコンソメスープ パイ包み焼
- ・真鯛のベノワーズ
箱根西麓トマトの白ワインソース
- ・ローストビーフ グレイビーソース
シェフのカッティングサービス
- ・足柄ほうじ茶のモンブラン
- ・コーヒー、パン

お問合せ・ご予約

箱根仙石原プリンスホテル 営業担当

電話：0460-84-6111（10:00A.M.～6:00P.M.）