

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：2023年3月31日（金）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.）

シェフが選んだ地元食材

農産物の印象が少ない神奈川県ですが、実は多彩な食材が作られています。

『新鮮な地元野菜を食べてみなさまに元気になってもらいたい!』という思いを実現するために、シェフが厳選した食材をメニューにいたしました。

テーブルマナーを通じて地元の魅力を再発見、学ぶ機会をご提供いたします。

< 食材例 >



● やまゆりポーク

とろけるような味わいの脂肪とやわらかくジューシーな肉質が自慢の、神奈川生まれのブランドポーク。脂身の苦手な女性にも人気の豚肉です。「やまゆりポーク生産者協議会」が30年以上の研究を重ねた結果たどりついた、“こだわりの品種”と豚の成長に応じて栄養バランスを考えながら給与する“こだわりの飼料”で生産されています。神奈川県花「やまゆり」のように白くきれいな脂肪に仕上がることから、名付けられました。