

フランス料理でおいしいテーブルレッスン! テーブルマナーのご案内

フランス料理のフルコースを、おいしく、楽しく学んでいただける
マナーレッスンプラン。ホテルの講師がわかりやすくレクチャーいたします。

サファイアコース
1名さま¥8,200

魚介と野菜のプレッセ
トマトのクーリーを添えて

季節のスープパイ包み焼き

甘鯛のソテー
野菜のクロカンと共に

牛フィレ肉のポワレ
赤ワインソース

チョコレートのムース
フルーツ添え ベリーソース

コーヒー

パン

ルビーコース
1名さま¥7,200

サーモンを纏った半熟卵
オーロラソース

季節のスープ

真鯛のソテー
香草入りバターソース

ローストビーフ
リンゴの和風ソース

ベリーチーズのムース
3種のベリー添え

コーヒー

パン

こちらが付きます
①. テーブルマナーの冊子
②. テーブルマナーのメニュー
③. ワンドリンク (オレンジジュース)

コース料理にあわせて、
お飲みものはいかがですか？

ドリンクセット
1名さま¥1,500

瓶ビール1本
赤・白グラスワイン各1杯付き
※全員でのご利用とさせていただきます。

期間:2021年3月31日(水)まで

※表記料金には会場料、お料理、お飲みもの、テーブルマナー冊子、サービス料・消費税が含まれております。

※上記料金のほか、音響・照明料を別途頂戴いたします。※特定原材料7品目アレルギー(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)をお持ちのお客さまは、あらかじめ係へお申し出ください。※写真はイメージです。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※お車を運転される方へのお酒類の提供はお断りします。

お問合せ・ご予約は川越プリンスホテル TEL.(049)227-1122(直通)

担当 _____ まで
www.princehotels.co.jp/kawagoe