

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

サファイアコース
1名さま ¥8,700

～メニュー例～

鱈のマリネ モザイク仕立て

冷製南瓜のポタージュ

真鯛のポワレ

トマトとバジルのビネグレットソース

牛ロース肉のロースト
マスタードソース

レアチーズケーキ
ラズベリーソース

パン

コーヒー

ルビーコース
1名さま ¥7,700

～メニュー例～

魚介と夏野菜のマリネ
サラダ仕立て

コーンポタージュスープ

スズキのポワレプロヴァンス風

豚肉のカツレツ
デミグラスソース

レアチーズケーキ
ラズベリーソース

パン

コーヒー

うれしい
2つの特典

- ① テーブルマナーの冊子
- ② ワンドリンク
(オレンジジュース)

期間：2023年4月1日(土)～2024年3月31日(日)

※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(13%)・消費税が含まれております。別途、音響・照明料がかかります。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。

※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いたします。

※写真はイメージです。

■お問合せ・ご予約 TEL: 049 - 227 - 1122 (直通)

受付時間：10:00A.M.～5:00P.M.

川越プリンスホテル

〒350-8501 埼玉県川越市新富町 1-22 www.princehotels.co.jp/kawagoe/

■電車/西武新宿線 本川越駅直結。東武東上線川越市駅から徒歩5分。JR線、東武東上線川越駅から徒歩10分。

■お車/関越自動車道川越I.C.から3km(平常時約10分)。圏央道川島I.C.から9km(平常時約17分)。

川越プリンスホテル

宴会場詳細ページ

