

テーブルマナー

2022年4月1日(金)～2023年3月31日(金)

※高稼働期間は除外となります。

メインダイニングルーム かもめ

お食事を楽しんでいながら、
マナーの基本を学ぶプランです。

ホテルスタッフが解りやすく説明させていただきます。
是非お気軽にお問い合わせください。

Aコース 1名さま 7,000円(税込)

Bコース 1名さま 6,000円(税込)

Cコース 1名さま 5,000円(税込)

【Bコースメニュー例】

オードブル3品盛り合わせ

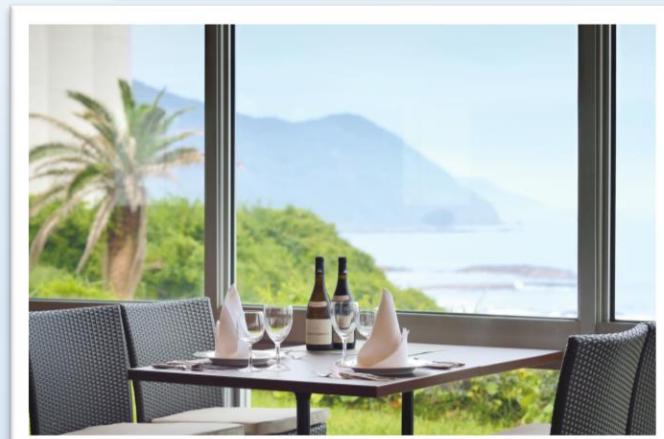
パンプキンスープ

ローストビーフ 湯野菜添え
ジャポネソース

ガドーショコラ
オレンジ・メロン

ジュース

パン



※ご予約は20名さまから承っております。

※料金にはお料理、会場料、消費税・サービス料が含まれております。

※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。

※特定原材料7品目食物アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※特定原材料7品目以外の食物アレルギーにつきましては、正確な情報を入手することが困難であるため対応はいたしかねます。

※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルゲン物質が微量に混入する可能性がございます。

ご予約
お問合せ

下田プリンスホテル

営業・予約 TEL:0558-22-7575 (9:00A.M～6:00P.M.)

〒415-8525 静岡県下田市白浜 1547-1

PRINCE
Safety
COMMITMENT