

# 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

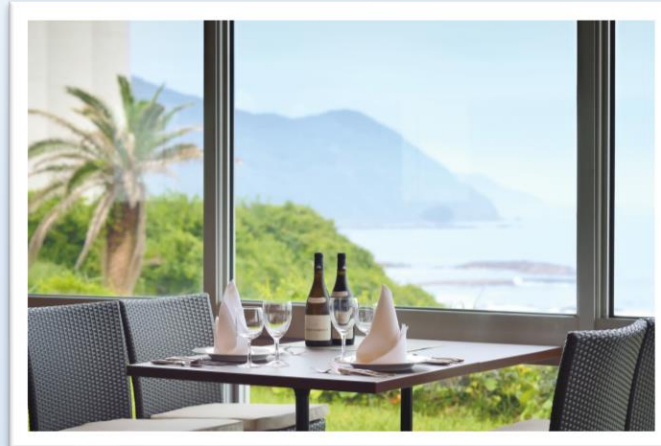
パンプキンスープ

ローストビーフ 温野菜添え  
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、アレルギー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