



※写真はイメージです

テーブルマナープラン

ホテルの美味しいお料理を楽しみながら基本のテーブルマナーが学べるプラン。
経験豊富なホテルスタッフが分かりやすくご説明いたします。学校の課外活動や新入社員研修などにおすすめです。

2つのコースからお選びいただけます。

A Course
¥4,000
オードブル・スープ・肉料理
デザート・パン・オレンジジュース
TABLE MANNERS PLAN

B Course
¥5,000
オードブル・スープ・魚料理・肉料理
デザート・パン・オレンジジュース
TABLE MANNERS PLAN

□利用時間：平日11:00～16:00、ご利用は2時間となります □各コース10名様より承ります
プランに含まれるもの：コース料理・講習費・テキスト・会場費・税金・サービス料



スクリーン・プロジェクター等の貸し出しも承ります(有料) 詳しくは担当にお問い合わせください

宴会場は熊本県感染防止対策認証店を取得しております。

ソーシャルディスタンスに配慮したレイアウト、バテーション設置、換気など安心してご利用いただけるよう感染防止対策を徹底いたします。

THE NEW
hotel kumamoto

ザ・ニュー ホテル 熊本 ご予約・お問い合わせ **TEL.096-326-5003** [平日9:00～18:00/土日祝日9:00～17:00]