

カノビアーノ福岡 テーブルマナープラン



大切な方との食事や特別な席でも、安心して食事を楽しんでいただけるよう、
基本的なテーブルマナーを実際のお食事を通して学んでいただけるプランです。
ナイフ・フォークの使い方や料理のいただき方など、レストランでの実践を通して、自然に身につけていただけます。

※画像はイメージです

テーブルマナープラン

プラン内容

コース料理・ワンドリンク・会場使用料（2時間）・講師1名

ご料金

8,000円～

コース内容 (サンプルとなります。)

- ・新玉ねぎと貝のポタージュ
- ・鴨胸肉の低温調理薬の燻製
- ・魚介とタコのラグーパスタ
- ・季節野菜のサラダ仕立て
柑橘の香り
- ・鯛の魚醤漬け焼き 旬菜のビュレ
- ・豚タンのワイン煮込み ローズマリー風味のマッシュポテト
- ・パティシエ特製ドルチェ

当日の流れ

講師より座学を行ったあと、実際にお食事をお召し上がりいただきながら、
学んだマナーを実践していただきます。

※20名以下の場合はレストランススペースのご案内となります。

※上記以外のプランもご予算に応じてご提案できますので、まずはお問合せください。

※表示価格はすべて消費税・サービス料・室料が含まれており、1名様あたりの価格となります。