

Table Manners



学生の皆様、社会人としてのスタートに、フランス料理を味わいながら基礎を楽しく学びませんか。経験豊富なスタッフがマナーの基本を分かりやすく解説いたします。

Menu

～オードブル～

季節の前菜盛り合わせ

～スープ～

ブラチナポークと野菜のコンソメ

～魚料理～

瀬戸内産赤舌平目のムニエル 香草風味

～インカ芋のムースリヌア添え～

～お口直し～

お口直しのシャーベット

～肉料理～

フランス産ウズラのロースト 赤ワインソース

～季節の様々な温野菜～

～デザート～

リンゴのショーソン フルーツ添え

コーヒー or 紅茶

自家製ロールパンとバター

お一人様 フランス料理+講師料込

お飲物別途

お一人様 4,752円～(税サ込)



※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員に御申し出下さいませ。 ※各種割引はいたしかねます。

※料理内容は食材入荷状況により変更する場合がございます。 ※写真はイメージです。

◆駐車場は混雑が予想されますので、お車での来場はご遠慮ください。
◆飲酒時の運転は法律で禁止されています。飲酒運転防止にご協力ください。



広電グループ 広島駅南口より徒歩約 3分

732-0821 広島市南区大須賀町14-9

ホテルニューヒロデン

お問い合わせ先 9:00~19:00

婚礼宴会予約

TEL (082) 263-3453

<http://www.newhiroden.co.jp>

