

テーブルマナープラン

正式な場でも戸惑わない、本物のテーブルマナーを
ホテルテラスザスクエア日立で身に着けませんか？



旬の食材を使った「特別料理」を食べながら、楽しくテーブルマナーを教えます。正しいマナーを身につけると、お料理の味や会話を楽しみながら、美しく食べられるようになります。

※どちらのプランも20名様～
※送迎バス準備

学生向け

お1人様 **¥5,000** (税サ込)

社会人向け

お1人様 **¥7,000** (税サ込)

◎ワンソフトドリンク付き

◎ワンアルコール 又は
ソフトドリンク付き

※メニュー例

洋風前菜盛り合せ
イタリアンサラダパストラミ
鴨ロースト 魚介のエスカベッシュ

季節のポタージュスープ

カレイのムニエル
バジル風味のトマトソース

イベリコ豚肩ロースのカツレツ
デミグラスソース

ホテル特製デザートと季節のフルーツ盛り合わせ

パン2種 バター

※メニュー例

オードブルバリエーション

テリーヌ 鴨のロースト

魚介のエスカベッシュ 鮮魚のカルパッチョ

季節のスープ

白身魚のベルモット酒ソース

牛フィレ肉のステーキ
オリエンタルソース

ホテル特製デザートと季節のフルーツ盛り合わせ

パン2種 バター