Hotel Okura
NIIGATA

身に付けておきたいマナーを経験豊かなホテルスタッフがわかりやすく丁寧にご説明します。
社員研修・学校行事・親しいグループのお集まりなど、気軽にご利用ください。

プラン料金
おひとり様

￥7,500　￥9,000　￥10,500

グラスワイン１杯付

- プランにはフランス料理･グラスワイン１杯･会場使用料（2時間）･講師料･税･サービス料が含まれます。
- 料金によりお料理のグレードが変わります。

・ナフキンってどう使うの？
・食事中に席を立つときはどうしたらいいの？
・ウェイターに用事があるときはどう合図するの？
・食事中にナイフ・フォークを落とした時は？

美味しい料理を
楽しみながら
気軽に学んでみませんか？

￥7,500 プラン
Menu　一例

スモークトラウトサーモンと小海老マリネに
野菜のモザイクを添えて 色とりどりのソース

コーンスープ

白身魚のチーズ焼き ミックスビーンズ入り
リゾット添え トマトソースの味わい

ローストビーフとビーフシチューのハーモニー
ポンムデュセスと彩り野菜とともに

デザート

コーヒー

パンとバター

ホテル オークラ 新潟
〒951-8053
新潟市中央区川端町 6 丁目 53 番地
TEL 025-224-6111（代）
https://www.okura-niigata.co.jp

・写真はイメージです。
・表示料金は全て消費税及びサービス料を含んでおります。
・食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申しつけください。
・仕入れの状況により、原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。

ご予約・お問い合わせ
ホテルオークラ新潟 営業部
☎ 025-224-6166