

2025年4月～



洗練されたマナーを

オークラ千葉ホテル

テーブルマナープラン

通年利用

20名様より

結婚披露宴やビジネスでの会食などに備え、洗練された食事のマナーはぜひ身に付けておきたいもの。フルコースをお楽しみいただきながら、経験豊かなスタッフがテーブルマナーを分かりやすくご説明いたします。課外授業や新人研修、修学旅行の代替え又は行程の一つとしてぜひご活用ください。

スタンダードプラン
お一人様 8,000円

プレミアムプラン
お一人様 10,000円

お料理&ドリンク1杯付き
(オレンジ or ウーロン茶)

料理グレードアップ！
コースに合わせたドリンク付き
(スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン)

<料金に含まれるもの> ・フランス料理コース ・マナー教本 ・講師料 ・会場費 ・消費税 ・サービス料

食物アレルギーのある方はお申し出下さい。

特典

- ★ 経験豊かなサービスマネージャーが講師を務めさせていただきます！

ご案内

- ★ テーブルマナーに付加して各種講座 (メイクアップ、フラワーアレンジメント等別途料金がかかります)
- ★ ホテル館内見学(無料)その他ご相談に応じます。



オークラ千葉ホテル

お問い合わせ・ご予約 セールス課
(平日 9:00～18:00 土日祝日 9:00～17:00)

Tel: 043-248-1121

〒260-0024 千葉市中央区中央港 1-13-3
Tel: 043-248-1111(代) <https://www.okura-chiba.com>
JR 京葉線「千葉みなと」駅より徒歩 5 分



スタンダードプラン

Menu

アミューズ

スモークサーモンとブラータチーズのコンポジション

本日のポタージュ

白身魚のヴァプール プロヴァンスソース

鴨ムネ肉のロティ
エーグルデュースに仕上げ パストラルなイメージで

デザート

パン

コーヒー



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

プレミアムプラン

Menu

アミューズ

スモークサーモンのモザイク仕立て
ミニトマトのアンサンブル

本日のポタージュ

真鯛のヴァプール
コキヤージュと黒胡椒の効いたブルノワゼットのソース
黒ニンニクのピュレのアクセント

牛フィレ肉のパイ包み ウェリントン風

デザート

パン

コーヒー