

# ホテルオークラ京都 テーブルマナープラン



ご利用人数  
30名様～

フルコースの食事を通じてテーブルマナーを知る

ホテルオークラ京都の経験豊かなスタッフが礼儀作法とマナーを丁寧にお教えいたします

**A**プラン ¥8,000

フランス料理 フルコース



**B**プラン ¥9,500

フランス料理 フルコース



ホテルオークラ京都 総料理長 **中田 肇**



1978年に大成観光株式会社（現・株式会社ホテルオークラ）入社、ホテルオークラ総料理長小野正吉氏に師事。フォレスト・イン昭和館を経て、2009年にホテルオークラ東京洋食調理総料理長、2011年にホテルオークラ神戸洋食調理総料理長に就任。2018年度西洋料理部門「神戸マイスター」認定。2023年に株式会社京都ホテル取締役ホテルオークラ京都総料理長就任。一般社団法人日本エスコフィエ協会正会員。一般社団法人全日本司厨士協会役員。

ドリンクオプション

フリードリンク ¥1,600

ビール / ソフトドリンク  
+  
ワイン / ウイスキー(ハイボール) /  
カクテル / 日本酒 / 焼酎より1種

ワンドリンク ¥500

ソフトドリンク

プランご利用特典

- ホテルオリジナルテーブルマナーのしおり
- マイク1本無料
- ポータブルステージ無料



ご利用はお食事開始から2時間まで。(延長30分ごとに¥500) プラン料金は1名様料金、消費税・サービス料を含みます。写真はすべてイメージです。

2023.09現在

Hotel Okura  
KYOTO

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 / www.hotel.kyoto/okura/  
地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結



セールス1課(9:30~18:00)  
Phone: (075)211-5123/(075)254-2506

G-Gr-23-09