



経験豊富なホテルマンの丁寧な指導によるテーブルマナープランです

通年プラン

テーブルマナープラン

本格的にフランス料理のマナーを身につけたいとお考えの方へ
お気軽にご利用いただける2プランをご用意いたしました

Aコース 5,500円

- ◆ 鮭のカルパッチョ仕立て
- ◆ 本日のスープ
- ◆ 舌平目のムース包み 小海老添え
アメリカソース
- ◆ お口直し
- ◆ 牛ロースのロースト
赤ワインソース
- ◆ デザート盛り合わせ
- ◆ パン
- ◆ コーヒー

Bコース 7,700円

- ◆ 鴨のロースト アスパラガス添え
- ◆ 海の幸のサラダ仕立て
- ◆ 国産牛ホホ肉の煮込み
- ◆ コンソメスープ
- ◆ ロブスターのグラタン
- ◆ お口直し
- ◆ 牛フィレ肉のグリエ
ポルト酒ソース
- ◆ デザート盛り合わせ
- ◆ パン
- ◆ コーヒー

ご予約・お問合せ

宴会予約 TEL.0742-34-4363
<https://nara-royal.co.jp/>

※プラン料理には会場費・講師料が含まれています
※ご予約は10名様以上で7日前までにお申し込みください
※写真は全てイメージです
※仕入れ状況により食材は変更する場合がございます
※表記価格は全て消費税、サービス料込み価格です