

ホテルモントレエーデルホフ札幌

特別 テーブルマナープラン *Table Manner Plan*

2023年3月1日(水)～ **ドリンク付 / 2時間00分**

フルコースのお料理を召し上がっていただきながら、
お料理説明やナフキン・ナイフ・フォークの扱い方まで
経験豊富なホテルスタッフがわかりやすく丁寧に説明させていただきます。
モントレのシェフが腕によりを振るい、季節感あるメニューをご用意いたします。

学生生活の
思い出作り

Withコロナ

PLAN A【昼】

テーブルマナー

11:00～16:00

おひとり様 **7,000円** (税込)



フランス料理フルコース
Hors-d'oeuvre 前菜
Soupe スープ
Poisson お魚料理
Viande お肉料理
Pain パン
Dessert デザート
Cafe コーヒー

+



ソフトドリンク1杯
(オレンジ または ウーロン茶)

PLAN B【夜】

テーブルマナー

16:00～21:00

おひとり様 **9,000円** (税込)



フランス料理フルコース
Hors-d'oeuvre 前菜
Soupe スープ
Poisson お魚料理
Viande お肉料理
Pain パン
Dessert デザート
Cafe コーヒー

+



スパークリングワイン
ソフトドリンク1杯
(オレンジ または ウーロン茶)

+

赤・白ワイン1杯ずつ

NPO日本食育インストラクターによる特別セミナー

テーブルマナーやご夕食をご利用の場合
講演1回(30分～1時間)につき

44,000円 (税込)

SDGsへの関心が集まる中、持続可能性の観点から「食育」も重視されています。当ホテルでは学年や年齢、旅程に合わせた時間設定で食育セミナーを行っております。

食育
3つの柱

- ◆ 安心・安全・健康の選食能力を養う
- ◆ 衣食住の伝承・食事の作法を身に着ける
- ◆ 食糧問題やエコロジーなど、地球の食を考える

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsの目標には②飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する④すべての人々への包摂的かつ公正な質の高い教育を提供し、生涯学習の機会を促進する⑩持続可能な生産消費形態を確保する、など食育と関係が深い目標があります。

※ 表記の料金にはお料理、ドリンク、会場費、基本音響費、サービス料15%が含まれます。

※ 宴会場のご利用時間は2時間30分です。※ご予算に応じてアレンジさせていただきます。お気軽にご相談ください。



HOTEL MONTEREY EDELHOF
ホテルモントレエーデルホフ札幌
札幌市中央区北2条西1丁目1番地

ご予約・お問い合わせ

Tel.011-232-1777

<https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/> ホテルモントレエーデルホフ札幌

