



ホテルアソシア 静岡

平日限定 テーブルマナープラン

学校の課外学習、新入社員研修や懇親会に。洗練されたマナーを身につける、実用的な宴会プラン。

大切なお席を優雅に彩る流れるような会話と美しい立ち振る舞い。
経験豊かなテーブルマナー認定講師が、マナーの基本をわかりやすくご説明いたします。

ホテルシェフの美味しいフルコースとともに、知的な装いを身につけてみませんか。

学生の方向けにホテルステイを含めた基本マナー講座から、お客様とのお食事や結婚披露宴を想定した社会人向けのご説明まで、ご利用になる方々に合わせた内容でご用意いたします。

A コース ¥5,150
B コース ¥7,200

【プラン内容】 お料理 …… 正餐形式（西洋料理）
お飲物 …… ワインまたはウーロン茶

※ご利用時間は2時間、平日 15:00 までとなります。

※20名様より承ります。

※左記料金は、お一人様、サービス料・税金込となります。



※写真はイメージです。

B コース MENU 一例

※季節により内容が異なります。

ロザス仕立てのノルウェーサーモン レモンとハーブソースを
カリフラワーのクリームスープ “デュ・バリー” そのフランを添えて
ブーリード仕立てスズキのハーブ焼き サフラン風味のポテトガレットにのせて
牛ロース肉のポワレ 野菜と牡蠣油風味のポートワインソース
フロマージュ・ブランのガトー キャラメリゼしたりんごを添えて
パン
コーヒー または 紅茶