グランドプリンスホテル大阪ベイ

Table Manner Plan

テーブルマナープラン

国内外のゲストを迎えるホテルの洗練された空間で、
「自信」と「教養」に繋がる実践的なテーブルマナーを

期間：2025年9月1日～2026年3月31日

プランに含まれるもの

本プランは、15名さまからのご案内となります。
料金には、税金・サービス料が含まれます。

- テーブルマナー受講料
- お料理
- 2時間の会場費用
- 講習用機材（音響（BGM）、映像機材（マイク））

A ハーフコースプラン お1人さま ￥7,000

マナーの基本を短時間で習得

メニュー例

海の幸と野菜カプレーゼ仕立て カッペリーニ添え
かぼちゃのクリームスープ
イベリコポークのグリル シャリアピンスタイル ポテトグラタンと茸の煮込み
チョコレートタルトとベリーフルーツ ホイップクリーム添え
コーヒー
パンとバター

B フルコースプラン お1人さま ￥9,500

実践的なテーブルマナーを総合的に

メニュー例

シーフードのタルタル ラビオリ仕立て 柑橘風味のソース
トマトのクリームスープ ガーリック風味のメルバトースト添え
鯛のソテー バジル風味のバターソース　アスパラガスと野菜のリボン添え
牛フィレ肉のロースト 茸のソース ポテトのミルフィーユとアンディーブのクリーム煮込み
苺のパンナコッタ ベリーソース ミルクアイス添え
コーヒー
パンとバター

本プランには、ドリンクは含まれておりません。
乾杯用スパークリングワイン￥500/人（税金・サービス料込）

心を込めたおもてなしで、あらゆる滞在を特別な体験に

大阪・ベイエリアに位置するグランドプリンスホテル大阪ベイは、
ビジネス・パーティー・観光などさまざまなシーンに
最適なアーバンラグジュアリーホテルです。

お問合せ・ご予約

ホテル営業部（10:00A.M.～5:00P.M. 土休日を除く）
TEL：06-6614-7886（直通）
FAX:06-6614-7885

公式Webサイト

※季節・仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材などが変更となる場合がございます。　※記載内容や料金は予告なく変更する場合がございます。※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。8品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。
※写真は全てイメージです。

JR大阪駅とホテルを結ぶシャトルバス運行中（所要時間約25分）

Grand Prince Hotel Osaka Bay

グランドプリンスホテル大阪ベイ
〒559-0034 大阪市住之江区南港北1-13-11
www.princehotels.co.jp

- 大阪メトロニュートラム「中ふ頭駅」2番出口より徒歩約3分
- 大阪メトロ中央線「コスモスクエア駅」徒歩約10分