

# テーブルマナー プラン

Table Manners



食育アドバイザーとしてSDGsについての講演も可能です。

ホテルのマナー講師が食事の美味しい作法やエチケットを優しく指導いたします。講習可能人数 30名様～80名様



## ランチスタイル

一般 7,000円(税込)～

(コース料理+赤・白ワイン・ソフトドリンク)

中・高校生 5,000円(税込)～

(コース料理+ソフトドリンク)

## ディナースタイル

一般 10,000円(税込)～

(コース料理+赤・白ワイン・ソフトドリンク)

中・高校生 6,000円(税込)～

(コース料理+ソフトドリンク)



ホテルの料理だけではなく、四日市農芸高校との共同企画商品の監修や、食品ロス解消を目指して備蓄食を美味しく食す事として、大学の学食にてメニューを考案するなど、積極的に地域の交流を行う事も大切にしている。

プラトンホテル四日市 洋食料理長  
日本食育指導員 食育アドバイザー  
上級食育アドバイザー

近藤 篤史

※ご宴会のご予約状況により料理長が担当出来ない場合もございます。

## Menu

前菜  
スモークサーモンのタルタルアラメゾン  
スープ  
季節野菜のポタージュ  
魚料理  
スズキのパイ包み焼き  
肉料理  
四日市豚のソテー デミグラスソース  
デザート  
シェフオリジナル特製プリン  
  
パン&バター  
オレンジジュース  
ウーロン茶

中・高校生ランチスタイルのメニュー(一例)です。

プラトンホテル四日市 【TEL 059-352-0301】 TEL 059-352-0301

(代表)TEL 059-352-0300 URL / <http://www.platon-hotel.co.jp>

●交通/近鉄四日市駅北口より徒歩3分

●所在地/三重県四日市市西新地7-3

●問合せ/10:00~19:00(無休) ●駐車場/22台