



テーブルマナープラン



～ホテルならではの本格コースで、正しいテーブルマナーが身につく～

ホテルの本格コース料理を味わいながら、ナイフ・フォークの使い方や食事時の立ち居振る舞いなどテーブルマナーを楽しく学べるプランです。経験豊富なテーブルマナー講師が実践的なマナーを分かりやすく丁寧に解説いたします。学校行事や新入社員研修、接待マナーの習得など、さまざまなシーンでご利用ください。

プラン詳細

期間

2026年10月1日～2027年9月30日
まで(9月1日以降の予約が対象)

利用時間

1時間30分

利用人数

10～80名様

プランに含まれる項目

コース料理(フランス料理または中国料理)、講師料、
卓上メニュー、会場費、プロジェクター、スクリーン、税金
サービス料

料金

お一人様 ¥ 12,000

※会場によりプロジェクター、スクリーンが有料となる場合がございます

おすすめ利用シーン

新入社員・管理職研修、学校行事・キャリア教育、
卒業・就職・成人のお祝い、接客・サービススキル向上
研修、各種団体の懇親イベント など

テーブルマナー講師について

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会が
認定する資格です。

講師認定試験を受験するためには、7年以上の料飲接客
サービスの経験があり、勤務する企業の代表者または責任
者の推薦があることが必要とされます。

ご予約・お問合せ

宴会セールス課 T 03 5321 3540 (直通)
ハイアット リージェンシー 東京
160-0023東京都新宿区西新宿2-7-2