

ホテルで
学ぶ

女性のための

和食マナー講座

抑えておきたい
基本のマナー▼



和食の食卓作法ってご存じですか？

和食の食事マナーは私たちにとって当たり前すぎるから 改めて講習を受ける機会は少ないですね。
この機会に和食をいただく際の最低限の食卓作法を学び直してみませんか。
旅館や料亭などでいただく会席料理のマナーですから茶懐石料理ほどお作法は難しくありません。
美味しい和食をいただきながら楽しくマナー体験をしてみるのはいかがでしょうか。

より一層
お食事が
楽しめます

一品ずつ説明しながら
お食事を進めますので
和食の基本が
2時間で
学べます

講師に直接
何でも
質問できます

場所： ニューミヤコホテル足利本館

料金： お一人様 6,600円(税込)

人数： 人数によって対応致します

時間： 約2時間

講師： 日本ホテル・レストランサービス
技能協会認定
日本料理食卓作法講師
新藤朋一

ご予約お問合せ

0284-71-3333

<https://www.newmiyakohotel.co.jp/>



WEBSITE



NEW MIYAKO HOTEL

ニューミヤコホテル 足利本館 足利市南町 4254-2