

Table manners Plan

テーブルマナー プラン

テーブルマナーとは…
 周りの方々に迷惑や不快感を与えることなく、お互い楽しく
 お食事を召し上がるための基本的なルールでございます。
 一度覚えると簡単なことですので、ぜひご利用下さいませ。

コースプランのご案内

■フルコース

オードブル
 スープ
 魚料理
 肉料理
 サラダ
 フルーツ
 コーヒー
 パン

お1人様

7,500円(税込)

※シャンパンをサービス

■ハーフコース

スープ
 魚料理
 肉料理
 サラダ
 フルーツ
 コーヒー
 パン

お1人様

6,000円(税込)

■ミニコース

スープ
 魚料理または肉料理
 サラダ
 フルーツ
 コーヒー
 パン

お1人様

5,000円(税込)

※学校関係でのお申し込みには、ソフトドリンクをサービスいたします。
 ※講師料も上記に含まれております。 ※10名様以上より承ります。

フランス料理の基本メニュー

- ・オードブル…… 日本料理では前菜的なもの、食欲を起こすためのお料理です。
- ・スープ……… 大きく分けて2種類、濃いスープのポタージュと薄いスープのコンソメです。
- ・魚料理……… 肉料理に比べて消化しやすいため、肉料理より先に出すのが一般的です。
- ・肉料理……… コース料理では、もっともメインの料理です。
- ・サラダ……… 一般的に生野菜のことです。
- ・デザート……… 料理の最後はデザートです。チーズ・甘味・果物の3つに大別されます。
- ・コーヒー……… 一般的には、食事を締めくくるものであり、コーヒーか紅茶がサービスされています。
- ・パン……… コース料理では、フランスパンやロールパンが一般的です。

スープが出てからデザートが出るまでに食べます。おかわりは自由です。



ホテル モナーク鳥取

〒680-0834 鳥取市永楽温泉町403

お問い合わせ・ご予約は…

TEL.0857-20-0161

<http://hotel-monarque.jp/>