

2025-035

2026 年 2 月 16 日

【ホテル日航大阪】
フルコースを楽しみながら学ぶ！
「新社会人のためのテーブルマナー」を 3 月 19 日（木）開催

サービスのプロが教える、実践的なマナーセミナー



大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服弘晶）は、2026 年 3 月 19 日（木）に、フランス料理「レ・セレブリテ」にて「新社会人のためのテーブルマナー」を開催いたします。この春、新社会人としての一步を踏み出す皆様を対象に、本格フランス料理を召し上がっていただきながら、フォーマルな食事の席において役に立つマナーをお伝えします。

ホテル日航大阪のフランス料理「レ・セレブリテ」では、夏休みにお子様向けテーブルマナー教室を開催しております。自由研究の題材としても人気の本講座を、このたび、新社会人向けに初開催します。新生活を迎える方々に、ビジネスシーンや結婚式などのフォーマルな場で自信につながる基本的なマナーを、実践を通して学べる機会として活用いただけます。講師は国家技能検定 1 級レストランサービス技能士であり、豊富なサービス経験を持つ料飲部マネージャー 瀬尾隆行が務めます。料理は、料理長 西野耕司が本イベントのために考案したフルコースをお楽しみいただけます。お一人様やご友人同士でのご利用をはじめ、ご就職祝いを兼ねたご家族でのご参加もおおすすめです。詳細は下記をご覧ください。

【「新社会人のためのテーブルマナー」開催概要】

< 予約受付 > 2026 年 2 月 16 日（月）～3 月 12 日（木） ※公式サイトにて承ります。

< 開催日 > 2026 年 3 月 19 日（木）

< 開催時間 > 18：30～20：00（受付 18：00～）

< 開催場所 > ホテル日航大阪 フランス料理「レ・セレブリテ」（3 階）

< 対 象 > 満 17 歳以上の方 ※1 組最大 4 名様まで

< 料 金 > お一人様 ¥ 12,000

< ご予約 > <https://www.hno.co.jp/event/table-manners.html>

< 問い合わせ > ホテル日航大阪 レストラン総合案内 TEL.06-6244-1140（10：00～18：00）

※料金はコース料理、ウェルカムドリンク、赤・白ワイン各一杯、テーブルマナーレッスン、消費税、サービス料を含みます。

※20 歳未満の方、およびご希望の方にはワインに代えてノンアルコールドリンクを提供いたします。

< 講座内容 >

フランス料理の基本、テーブルマナーとは、椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方、ナイフ・フォークの使い方など。

< 講師 >

国家技能検定 1 級レストランサービス技能士 ホテル日航大阪 料飲部マネージャー 瀬尾隆行

< ドレスコード >

スマートカジュアル

< お食事内容 >

◆アミューズ（はじまりの一皿）

3 種類の可愛いアミューズ プーシュ

◆アントレ（前菜）

国産鶏のガランティーヌ 春野菜のサラダ仕立て

◆スープ

スイートコーンのスープにフォアグラのソテーをアクセントに

◆ポワソン（魚料理）

桜鯛とシラスのパイ包み焼き 白ワインソース

◆ヴィアンド（肉料理）

国産牛フィレ肉の炭火焼き シャリアピンソース

◆デザート

福岡県 あまおう苺と桜のオペラ仕立て わらび餅のベール

◆パン

◆コーヒーまたは紅茶

◆ミニャルディーズ

< ドレスコード >

スマートカジュアル

※アレルギーをお持ちの方はご予約時にお申しつけください。

※特別イベントにつき、各種割引は対象外とさせていただきます。

※ご予約のキャンセルについては、前日 50%、当日 100%のキャンセル料を頂戴します。

※他のお客様と相席になる場合がございます。

※写真はイメージです。

※メニュー、スケジュールは予告なく変更する場合がございます。



フランス料理「レ・セブリティ」

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス & マーケティング部 広報担当－高場^{たかば} 順子、栗野^{くわの} 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3
直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX.06-6244-0748 公式サイト <https://www.hno.co.jp>