

楽しくフランス料理を食べながらマナーを学ぶ

テーブルマナープラン

Table Manner Plan

2024.4|1-2025.4|30

フレンチのコース料理を堪能しながら、スマートなテーブルマナーをマスターしましょう! 普段の食事ではあまり馴染みがない礼儀作法を、映像を観ながらわかりやすくスペシャリストが解説いたします。 学生・一般の方まで研修プログラムや新人歓迎食事会など、サスティナブルな食育としてご活用ください。





鳴門の魚介や阿波野菜をふんだんに使った アオアヲのフレンチコース。

アミューズ (小前菜)、アントレ (前菜)、スープ、ポワソン (魚料理)、ヴィヤンドゥ (肉料理)、デセール (デザート)、パン、カフェ





プラン内容 Plan

- *お料理 + お飲み物 ワイン赤・白 各1杯 _{または}ソフトドリンク2杯
- *アレルギー対応可能 事前にご相談ください
- *会場2時間利用
- *卓上メニューカード付
- *送迎バスご利用可能

15名様から予約受付

料金(税・サービス料込)

お一人様

6,800円





*カフェ ディアブル ※ おー人様 1,100円 (晩・サービス料以)

青い炎をまとったリキュールとオレンジが香り立つ、大人のエスプレッソ。 悪魔を意味する"ディアブル"の名の通り、魅惑的な美味しさ! リッチな味わいの生クリームと共にお召し上がりください。





*デザートビュッフェ * おー人様 2,200円

目にも麗しいデザートが並んで、心躍るスイーツビュッフェ。旬の フルーツを使用した色鮮やかなスイーツが、コース料理の最後を華やか に締めくくります。



<写真はイメージです

▲テーブルマナーを学んだ後は…

アオアヲのフレンチレストラン「フォーシーズン」でフレンチの華麗な世界へ。カジュアルから大切なお祝いディナーまで、お気軽にご利用ください。 年中無休 17:30~21:30/ 要予約(Web予約可能)



アオアヲ ナルト リゾート TEL.088-687-2912

st音声ガイダンスが流れはじめたら678 を押してください。

