



テーブルマナー講習

8名様以上

お一人様 平日 6,000 円 和懐石講習もごさいます。

オードブル	地場野菜と海の幸のサラダ仕立て (シーフード3種類)
スープ	高原野菜のポタージュ
魚料理	鮮魚の蒸し焼き (ポワソンのバブール 浅利の白ワインソース ハーブ)
口直し	那須ミネラルゼリー
肉料理	牛肉のロースト (牛フィレ肉のロースト 那須産コシヒカリのリゾット)
デザート	パティシエ特製デザート
パン	バケット・ホテルメイドカンパーニュ・プチパン
コーヒー	コーヒー