



豊田市内で最大規模の宴会場を利用して

小・中・高校生の「おもいで作り」を、お手伝い致します！！

地元食材を使用した、ホテルならではのフランスコース料理を楽しみながら、
テーブルマナーを学び、おもいで作りをしましょう。
おもてなし経験豊富なホテルスタッフが丁寧に伝えます。

★★ テーブルマナープラン ★★

期間：令和2年9月1日(火)～令和3年3月31日(水)迄

HRSテーブルマナー
認定講師 監修
テーブルマナー講習

豊田市食材を使用した
本格フランスコース料理

ソーシャルディスタンスを
考慮した会場



¥4,000

(オレンジジュース1本付)
(税金・サービス料込)

・オードブル・スープ・お肉料理
・デザート・コーヒー・パン



¥5,500

(オレンジジュース1本付)
(税金・サービス料込)

・オードブル・スープ・お魚料理
・お肉料理・デザート・コーヒー・パン



¥7,000

(オレンジジュース1本付)
(税金・サービス料込)

・オードブル・スープ・お魚料理
・お肉料理・デザート・コーヒー・パン

※Bプランのグレードアッププラン

- ◆ 講習 テーブルマナー ……映像 (日本マナー・プロトコール協会)
- ◆ 10名様より承ります。
- ◆ アレルギーは、お問い合わせください。
- ◆ 送迎バス手配可能です。お問い合わせください。



その他特典内容

- ・豊田産夢農人のトマト・桃太郎ゴールドジュース(乾杯用)1杯 サービス
- ・ホテルテーブルマナーしおりプレゼント
- ・マイク2本・ステージ3枚 使用料 サービス
- ・おもいで上映 プロジェクター・スクリーン使用料 サービス (50,000円相当)

※懇親会のみのご利用もできます。(アトラクション・ビンゴなどの楽しい企画もお手伝いします)

新型コロナウイルス
対策実施しています

3つの密(密閉・密集・密接)の回避を徹底します。飛沫感染、接触感染を防止します。身体的距離の確保、マスクの着用、手洗いなど「新しい生活様式」を実践します。従業員の衛生対策や3密対策、休憩や食事の分散に努めます。複数人で共有する物品や、テーブル・ドアノブなど手が触れる場所の消毒を随時行います。施設入場時の手指衛生対策を実施します。お客様が入れ替わる際などに消毒を実施します。



名鉄トヨタホテル
<https://www.toyota-hotel.co.jp/>

【お問い合わせ】予約センター
TEL 0565-35-4629

〒471-0027
愛知県豊田市喜多町一丁目140番地
TEL.0565-35-6611(代表)