

夏休みの自由研究に!

ご家族で



食育・テーブルマナー教室と

本物の伝統文化に触れる

芸舞妓の京舞鑑賞



小学生～中学生の
お子様と
そのご家族が対象
お孫様とのご参加も
大歓迎!



お食事を楽しみながら
マナーを学び、心を育む特別な一日を。

2026年 8月9日(日) ◆ 11:00 受付(3階) ◆ 11:30 開宴

大人 ¥10,000 お子様(小学生～中学生) ¥8,500

当日のスケジュール

11:30～ 食育講座

食育することの大切さや環境について
楽しく学べます。

11:45～ お食事&テーブルマナー教室

お料理をいただきながら
ナイフとフォークの使い方や、美味しい
いただき方などを実践形式で学びます。

13:00～ 芸舞妓による京舞

日々稽古を積んで完成された華麗で
美しい京舞をご鑑賞いただきます。

13:20～ 修了証授与および 芸舞妓と写真撮影

お子様には食育・テーブルマナー教室の
修了証をお渡しします。その後、
ロビーにて芸舞妓と記念撮影をどうぞ。

※スケジュールは予告なく変更になる場合がございます。

お食事メニュー

“五種の味覚”のオードブル
シェフ想い出のフランス ローズ・アルプとプロヴァンスより

冷製コーンスープとコンソメのジュレ パリソワール仕立て

鱈のパイ包み焼き クリーム・ド・オマール

サーロインステーキと京都・地野菜のバリエーション

バゲット / フォカッチャ

ジルのミルフィーユ パナアイスクリーム添え

コーヒー または 紅茶

アレルゲン特定原材料9品目
小麦・卵・乳成分・くるみ・えび・落花生・カシューナッツ

1ドリンク(ソフトドリンク) 付き

※大人の方とお子様は同じメニューをご用意いたします。
夏休みの学びイベントのため、お子様は特別料金となっております。

※入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。



テーブルマナー講師
シニアディレクター
河戸 省三

- 一般社団法人 日本ホテル・レストラン
サービス技能協会 認定
『西洋料理テーブルマナーマスター講師』
『日本料理食卓作法認定講師』
『中国料理食卓作法認定講師』
- 一般社団法人 日本ソムリエ協会
『シニアソムリエ』



食育講師
総料理長
中埜 智史

- 「令和3年度 調理師関係功労者に対する
厚生労働大臣表彰」受賞
- 京都府の現代の名工
(京都府優秀技能者表彰)

※記載料金は、お食事・1ドリンク(ソフトドリンク)・消費税・サービス料を含む ※各種割引・JALクーポン・JAL旅行券は対象外
※小学生～中学生のお子様とそのご家族のご参加が対象です。 ※未就学のご兄弟様はご参加いただけません。(お子様料金同内容)
※大人の方のみ、お子様のみでのご参加はご遠慮願います。 ※写真はイメージです。 ※ドレスコード：スマートカジュアル

※完全予約制とさせていただきます。 ※ご予約の際に、お名前・ご住所・ご連絡先を伺います。いただいた個人情報はご予約確認の連絡、ホテルからのご案内のみに使用し、その他の目的で利用いたしません。 ※ご予約受付後、「予約確認書」をお送りいたしますので、当日に必ずお持ちくださいますようお願い申し上げます。 ※当日、受付にてご精算ください。 ※開催日の3日前よりキャンセル料が発生いたします。(3日前から前日まで:50%、当日:100%)。 ※お席は相席になります。 ※食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にお申し付けください。

ホテル日航プリンスエス京都

〒600-8096 京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
地下鉄烏丸線四条駅5番出口より徒歩約3分 TEL.075(342)2111(代)

ホームページは
こちら



ご予約・お問い合わせ 宴会部

TEL.075(342)2415

受付時間 10:00～17:00