

家族で楽しむ、夏休みの特別な思い出づくり

地上 28 階で叶える “フレンチレストランデビュー”

～各回 10 組限定 親子テーブルマナー教室を初開催～

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：代表取締役社長 野口伸一^{のぐちしんいち}）では、2026 年 7 月 26 日（日）、8 月 9 日（日）「レストラン シャンボール」にて、親子で参加できる「テーブルマナー教室」を初開催いたします。

本イベントは、小学生～中学生のお子様と保護者の方が一緒に楽しみながら、テーブルマナーに触れられる体験型プログラムです。

近年、家族で食卓を囲む機会や、世代を超えて同じ時間を共有する機会が減少する中、本企画は、本格的なレストラン空間でのお食事を通じて、親子で楽しくテーブルマナーに親しんでいただくことを目的としております。また、地上 28 階からの眺望とともに、本格フレンチのコース料理を味わいながら、自然とマナーに親しめる内容となっており、初めての方でも安心してご参加いただけます。

親子での参加はもちろん三世代での夏休みの思い出づくりの機会として、ご家族の記憶に残る時間をお楽しみください。



「楽しい！」から始まるテーブルマナー体験

本イベントでは、お子様を主役に、家族みんなでレストラン体験をお楽しみいただけます。ホテルレストランならではの上質な空間で、1 級レストランサービス技能士がレクチャーを行い、実践を交えながらテーブルマナーの基本をやさしく学びます。

プログラムの締めくくりには、ホテルオリジナルの修了証と記念写真をお持ち帰りいただけます。

家族みんなの特別なひととき

ご家族が同じ時間と体験を共有しながら、お子様の様子をご覧いただけます。普段とは異なる環境での経験が、お子様の自信や新たな気づきにつながる機会となります。



開催概要

- 【名称】親子テーブルマナー教室
- 【開催日】2026年7月26日（日）、8月9日（日）
※各日3日前までの予約制。
- 【時間】受付 11:30／セミナー開始 12:00／
お食事スタート 12:20
- 【場所】28階 「レストラン シャンボール」
- 【対象】小中学生のお子様とその保護者（同伴）
- 【料金】お1人様 7,500円
※料理、飲み物（ソフトドリンク1杯）、
テーブルマナーレッスン、税金、サービス料含む
※セミナーに参加されない幼児のお子様にはキッズプレート（3,000円）を
ご用意いたします。
- 【定員】各日 10組 30名
- 【ドレスコード】スマートカジュアル
※ハーフパンツ、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください。



- 【レクチャー内容】・所作（椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方）
・ナフキンの使い方や用途
・ナイフ・フォークの使い方
・料理の説明（食べ方、飲み方など）等
- 【講師】白石 晃（28階 レストランマネージャー）
国家技能検定 1級レストランサービス技能士
2025年大阪・関西万博「迎賓館」サービススタッフを経験



【特別 メニュー】

- ・～親子の共演～ 福岡県豊前市産みらいサーモンのマリネといくら 若松産フリルアイスのサラダ仕立て
- ・～親子の共演～ 芋のスープ” パルマンティエ” はかた地どりと卵のコンフィと共に
- ・長崎県産天然魚イサキ” 五島箱入娘” のポワレ 熊本県産大麦のリゾット 九州産柑橘とお魚のジュ
- ・～親子の共演～ 黒毛和牛サーロイン肉のグリユと仔牛の煮込みブランケット 九州産野菜と共に
- ・～双子コーデ～ 2色のスイカとシャンパンジュレ
- ・小菓子

※本メニューは調理過程でアルコール分を十分に加熱して飛ばしておりますが、ご心配をお持ちの方は、係員にお申し出ください。

※ご予約は、定員人数に達し次第、締め切りとさせていただきます。※各種優待・割引はいたしかねます。※消費税の計算上、清算の際に合計額が表示と異なる場合がございます。※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。※お米の産地は特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は、全て国産米です。※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、あらかじめ係員よりご案内いたします。なお、ご不明な点はお申し出ください。※写真はイメージです。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞
リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約
TEL.093-531-1070（受付時間 9：00～18：00）
ホームページ https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/table-manners-class/