

季節の和食を味わいながら学ぶ「日本料理テーブルマナー講座」を当ホテル初開催
～和の食文化とおもてなしの心に触れる特別なひととき～

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 ^{のぐち しんいち} 野口 伸一）では、2026 年 11 月 6 日（金）および 12 月 5 日（土）の 2 日間、1 階「皿倉」にて、『日本料理テーブルマナー講座』を当ホテル初開催いたします。

本講座では、季節の和食を味わいながら、箸使いや器の扱い方、会食時の立ち居振る舞いなど、美しい所作と食卓マナーを学んでいただけます。お食事の進行に合わせて実践を交えながら、日本料理の文化や歴史的背景、おもてなしの心にも触れていただける体験型プログラムです。

日常の食事からビジネスシーンでの会食まで幅広く活かせる作法を通して、料理を味わうだけではない、食事の時間をより豊かにする学びのひとときをお過ごしください。



※講座イメージ

国家資格と認定講師資格を有する講師が担当

講師は、国家技能検定 1 級レストランサービス技能士および日本料理食卓作法認定講師の資格を持つ「皿倉」のスタッフが務めます。参加者との会話を交えながら日本料理をいただく際の基本的な作法から会食の場で役立つ所作まで分かりやすくご紹介します。

参加特典をご用意

参加者にはホテルオリジナルの修了証と懐紙セットを進呈。受講の記念としてお持ち帰りいただけます。



※講座イメージ



※皿倉店内イメージ

■イベント概要

イベント名	日本料理テーブルマナー講座
日 時	2026 年 11 月 6 日（金）、12 月 5 日（土） 受付 11:30／セミナー開始 12:00／終了予定時間 14:00 ※本イベントは両日とも同一内容で開催いたします。重複してご参加いただく必要はございません。
場 所	リーガロイヤルホテル小倉 1 階 皿倉
料 金	お一人様 8,000 円 (料理、テーブルマナーレッスン、税金、サービス料含む)
定 員	各日 30 名 ※開催 3 日前までの完全予約制 ※全席禁煙
レクチャー内容	・日本料理の文化とおもてなし ・日本料理の食卓作法の基本 ・箸使いと器の美しい扱い方 ・会食の場で活かせる所作とマナー
講 師	八尋 幸枝 ・国家技能検定 1 級レストランサービス技能士 ・日本料理食卓作法認定講師
メニュー	【前菜】 皿倉前菜三種盛り 【吸物】 海老真丈 【向附】 お造り三種盛り 【焼物】 銀鱈の柚庵焼き 【焚合】 野菜の炊き合わせ 【酢の物】 蟹の酢の物 【食事】 木ノ子と真鯛の炊き込み御飯 【デザート】 本日のデザート
H P	https://www.rihga.co.jp/kokura/restaurant/fair_list/table-manners-class-2026/
ホテル公式 Instagram	https://www.instagram.com/rihgaroyalhotel.kokura/

※写真はすべてイメージです。※本講座は小学生以上のお客様を対象としております。※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。※イベント当日は、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください。※表示金額は税金・サービス料を含みます。※消費税の計算上、精算の際に合計額が表示と異なる場合がございます。※お米の産地について特別の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。※調理法は同じく、諸事情により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案内いたします。※アレルギー物質に心配をお持ちのお客様はお申し付けください。

<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-2026/