

# レストラン タテル ヨシノの総支配人 田中優二氏が サーヴィスマンのスキルアップを応援！ デクパージュ体験・講習付きのランチ



レストラン タテル ヨシノ 銀座のランチを  
お楽しみいただきながら  
ご自身で鳩のデクパージュをご体験いただく  
フランス料理のサーヴィス講習を兼ねたランチ会  
のお申込みを受け付けております。

サーヴィスコンクールの世界大会で  
準優勝した経緯を持ち、  
サーヴィス界のスペシャリストとして活躍する  
タテルヨシノ総支配人の田中 優二氏が  
アドバイザーとなり、  
一流のサーヴィスマンを目指すあなたの  
スキルアップをお手伝いいたします！



## サーヴィススキルアップランチ

アミューズ

選べる前菜

仔鳩のロースト

※ご自身でデクパージュと盛り付けされたもの  
をお召し上がりいただきます。

デザート

コーヒーと小菓子

お一人様 ¥7500

(税込・サーヴィス料別途)

- ・個室でのお食事となります。
- ・金額には、お食事代(仔鳩1羽分含む)、個室料が含まれます。
- ・お持ちの方は、ご自身のナイフをご持参ください。

ご予約・お問い合わせ

レストラン タテル ヨシノ 銀座 東京都中央区銀座4-8-10 PIAS GINZA 12F TEL : 03-3563-1511

ty  
tateru  
yoshino