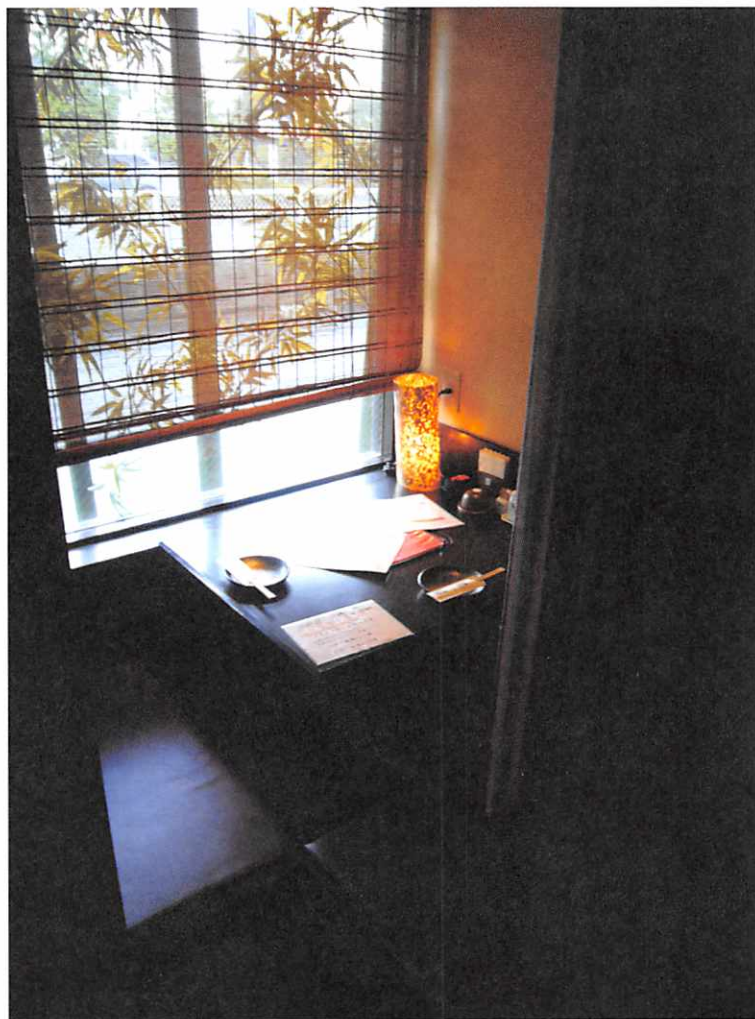


ワンランク上のビジネスシーンを彩る

上質空間



NARITA 贅沢レストラン

produced by peapop

ワンランク上の NARITA贅沢レストラン

滝流れ、魚泳ぐ、特別な大人空間
和食×イタリアンの美味しい関係

HANAICHI 871

☎0476-23-6871

京成成田駅前、開運橋を渡つてすぐ。不動の人気を誇る「花」の2号店。店内は自然回帰水のウォーターカーテンと活魚の水槽が印象的な大人の雰囲気漂う寛ぎの空間。カウンターには鮮やかな野菜が並び、目の前で調理される料理の数々。音と香りに包まれて五感まで刺激される。新鮮な旬の魚介を楽しめるのは「花」同様。871では素材を生かすという

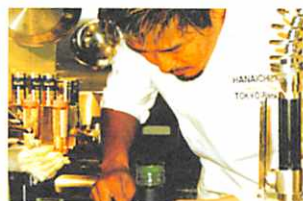


飲み放題
2,400円
0,000円
0円

コンセプトはそのままに、イタリアンを融合させて、上質な大人のための空間を造りあげている。旬のおまかせコース

住/成田市花崎町
736-63 1F
営/17:00~翌3:00
休/不定休

<http://r.gnavi.co.jp/e646002/>
http://lovenatureclub.or.jp/page_1.html



20種類以上あるワインやシャンパンに合う料理を中心に、美食・素材・質にこだわっている。



仕入れは熟成黒毛和牛の飼育専門では日本で1、2位の鹿児島島の平松牧場から一頭買いにこだわる。人気の部位はもちろん、赤身までも柔らかく召し上げられるのは熟成肉専門店ならではの、店頭の専用熟成庫を自給するしのご来店も多い。



エイジングビーフ(超熟成黒毛和牛)ステーキ専門店
京都本店に続き、遂に成田店オープン

ステーキハウス 听(ポンド)成田店

☎0476-85-7228

注目の「ドライエイジンググビーフ」。超熟成国産黒毛和牛ステーキ専門店の熟成肉の芳醇な味わいが楽しめる。和モダンな大人の雰囲気や贅沢な時間を：落ち着いた空間の個室も嬉しい。フランス、イタリア産を中心に熟成肉に合うワインも種類豊富にセレクト。自家製の熟成肉生ハムや京野菜を使ったメニューなどおつまみも充実。

■ボリューム満点で美しい光沢と霜降りが特徴で事前ご予約が多い「骨付きりブロースL5ポンド(675g)」「6800円」■熟成肉の赤身の旨みが美味しい「ブリスケ牛の胸周りのヘルシーな稀少部位1/4ポンド(120g)1430円」などお手頃で美味しい部位もご用意。※その日の熟成具合が最高のものをお出ししています。

■お得なランチはライオンなどお替わり自由で980円。

ご希望にお応えしコースも4000円〜開始に



住/成田市東町211-3
営/11:30~14:00
(13:30L.O.)
17:30~23:00
(22:00L.O.)
休/無休
※木のランチのみお休み
www.gen-company.com

素材厳選、名匠の腕光る京懐石。

京料理 花むら

☎0476-24-3882

庭園に囲まれた数寄屋造りの「花むら」は、四季折々の料理が楽しめる京懐石の店。店主が厳選した季節の素材を贅沢に使った料理は華やか、芸術的な懐石料理は、目で楽しむ、舌で味わい、存分に楽しめる。おまかせコース(5000円)以外も、ふくコース、すっぽんコースなどコースごとの予約料理もあります。全室落ち着いた個室で、歓送迎会・接待・慶事で、

住/成田市東町85-16
営/11:00~15:00
17:00~22:00
www.nctv.co.jp/~hanamura/

法事・お節句など、様々なスタイルに対応可能。しゃぶしゃぶ、あんこうなど、四季折々のコースを用意。不定休のため、要予約。



素材を愉しむ本格フレンチと
120余り世界の銘柄が揃うワインセラー

Chaleureux FRENCH ル・タンドール

☎0476-24-7612

素材をこだわり抜いたフレンチ料理の魅力あふれる店。10周年を迎え、店内リニューアル(2階の個室では4~14名様位対応可)。味わい豊かな食材本位の美味しさを追求している。全粒粉やプチフランスなどの自家製パンも人気が高い。写真は、国産うなぎとフォアグラのミルフィユ仕立てマディラソース花椒の香り。



住/成田市上町507-2
営/11:30~14:00(L.O.)
17:30~21:00(L.O.)
休/水曜日
www.le-tempsdor.jp/
※Facebookページあります。

レイユ(4800円)：ミアミューズ、前菜、スープ、魚、肉、デザート盛り合わせ、パン3種。要望によって、高級食材を使ったハイグレードなコースも承ります。



ランチ1,400円～、ディナー3,300円～
シェフのおまかせコース7,800円

新鮮な魚貝が色々楽しめる、本格江戸前
寿司が安心価格で堪能できます！

成田江戸ッ子寿司・参道本店

☎0476-22-0530



仕入れにこだわり、活きのいい刺身、にぎりは絶品、焼き物や一品料理など酒の肴も充実。創業80年の老舗の寿司店ですが、美味しいものお客様にお届けしたい工夫と努力を欠かしません。カウンター席で旬の魚貝をつまんだり、寿司で味わったり。2階はお座敷で個室もあり。宴会は4320円〜45名様まで、10名以上で飲み放題（コース注文に付き）もあり。

住/成田市花崎町536-10
営/平日11:30~14:30 17:00~22:00
土日祝11:30~22:00(L.O.21:30)
休/年中無休

【成田江戸ッ子寿司・開運ビル支店】
☎0476-23-0530

住/成田市花崎町736 開運ビル
営/平日11:30~14:30 17:00~22:00
土日祝11:30~22:00(L.O.21:30)



旬の魚を使った一品料理を織り交ぜた宴会がおすすめ。お昼の井ランチ（平日）は864円〜。

新鮮魚介と創作料理ですすむ本格焼酎

隠れ家個室ダイニング 黒子 京成成田店

☎0476-24-0066



メルキュールホテル成田の地下1階に佇む穴場居酒屋。鮮度の良さにこだわり東京築地中央市場から毎日直送されるネタ、脂の乗った自家製サバは、やさしいシメ加減が絶妙。季節の彩り豊かな創作料理も。最後は、石橋牧場から直送される自家製ヨーグルトなど手作りデザートでしめたい。美味しいお酒と美味しい料理、つつい個室でくろぎ過ぎてしまう。

住/成田市花崎町818-1 メルキュールホテル成田 B1F
営/ランチ 11:30~13:30(L.O.)
ディナー 17:00~23:30(L.O.)
休/月曜日

【SUSHI創作ダイニング 黒子 成田表参道店】
☎0476-88-3840

住/成田市花崎町534 グランディール表参道2号室
営/17:00~24:00(L.O.23:30)
休/日曜日



新鮮なお刺身、創作料理が8~9種類の宴会コース(大皿盛り)3,300円〜。

和・洋・中の「食の饗宴」
京成成田駅から徒歩30秒！

食の饗宴 拉薩

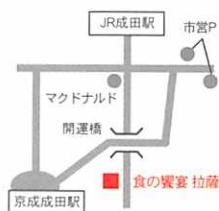
☎0476-24-0422

人気の「出し巻き玉子」や中華の定番「麻婆豆腐」「海老チリ」、そして和食と言えば「お刺身」「お寿司」など。宴会も最大22名まで。席は掘りこたつの個室風に作られており、2名様用の席から4名以上と様々な人数に対応しています。写真は(7000円(税込)コース)※3日前までに要予約。鮮魚、貝の舟盛り(季節により内容が変わります)、フカヒレの姿煮、蝦夷あわびの鉄板焼き、A4サーロ



住/成田市花崎町
814-74
営/17:00~翌2:00
(L.O.1:00 LD.1:30)
休/年中無休

インステーキ、握り寿司、デザート。飲み放題はプラス3000円。山崎・響などのウイスキー、本格焼酎、人気の地酒、ノンアルコールも幅広く取り揃えています。



足を伸ばしてゆったりと、人気の掘りこたつ個室は会話も弾み料理も美味しい。

熊本直送の鮮馬刺しが美味！
古き良き個室空間

鮮馬刺し 成田開運酒場

☎0476-33-6042

大きな鳥居の入口をくぐると1階はテーブル席が11席。2階は掘りこたつ式の個室(最大45名)で落ち着いた雰囲気「開運酒場」にちなみだ金運UPのだし巻きたまごなどの運氣が上がる開運料理と、宝山、開運など縁起のいい銘酒、焼酎を堪能できます。写真は「馬滿喫コース(7000円税込)2名様」※3日前までに要予約。鮮馬刺し8点盛り、伊勢エビの黄金焼き白身魚のカルパッチョ添え、季節の天ぷら、



住/成田市花崎町736-3
営/17:00~24:00
休/年中無休

桜肉の握り(鮮馬肉)、金目鯛の煮付け、桜肉のすき焼き、甘味。飲み放題はプラス3000円。山崎・響などのウイスキー、本格焼酎、人気の地酒、ノンアルコールも幅広く取り揃えています。



熊本直送！鮮馬刺しは、極上の霜降り赤身。

ゆったりした和の空間で
春夏秋冬 四季の味

酒菜(さかな)と鮨 割烹 金田屋

☎0476-95-1105



数寄屋造りの落ち着いた趣はお客様を丁寧に迎えます。

日本料理をベースに季節の素材を活かし、目でも楽しめる創作日本料理の数々をお楽しみください。当店オリジナル、料理屋ならではのひと手間、ひと工夫をかけた創作鮨もおすすめです。宝石のように綺麗に彩られたお寿司は華やか、だ気分を盛り上げます。隣接するレストランでは房総のいわしやささえ、

岩かきなど旬の素材もおすすめ。
お座敷個室も2名様より80名様まで、足が楽な椅子とテーブルでご宴席をご用意できます。
送迎バス無料で広いお部屋でゆったりと心を込めたお料理でもてなし。



住/印旛郡栄町安食3692
営/11:00~22:00
休/第2水曜日
<http://www.kanetaya.jp/>



コンテスト「2014食のちばの逸品を発掘」で金賞を受賞した当店自慢の逸品、「黒豆の生カステラ」は好評発売中。

厳選された食材と空港の夜景を楽しむ
贅沢な空間

ANAクラウンプラザホテル成田17FL

鉄板焼 菜里多

☎0476-33-1311

厳選されたお肉や魚介類、旬の野菜をお客様の目の前で調理いたします。17階から眺めるエアポートの夜景とともに存分にご堪能ください。全14席の為、予約をおすすめします。

コース 8,000円

2,650円
1,800円
1,300円
1,000円



住/成田市堀之内68
営/17:30~22:00
※全席禁煙とさせていただきます(全時間帯)
休/年中無休
<http://www.anacrownplaza-narita.jp>



ホテル最上階から成田空港や北総台地の眺望がお楽しみいただけます

成田ビューホテル

ダイニング・ザ・トップ

☎0476-32-1122(予約課9:30~18:00)

「クリスマスディナー」
成田ビューホテル最上階
レストラン「ダイニング・
ザ・トップ」では、窓から
の夜景を楽しみながら優
雅なディナータイムをお
過ごし頂けます。『ジョウ
ワイユーノエル』は、フオー
グラのほか、豪華食材と色
鮮やかな野菜と素材にこ
だわったコース、極上の味
わいをお楽しみください。



期間/2014年12月1日(月)~12月25日(木)
時間/17:30~21:30(ラストオーダー20:30)
料金/「Petit Joyeux Noël」2014~ブティ ジョワイユー ノエル
8,000円(+消費税640円)

「Joyeux Noël」2014~ジョワイユー ノエル
10,000円(+消費税800円)

備考/※ご予約優先 ※2名様より承ります。
※24・25日は「Joyeux Noël」2014~ジョワイユー ノエル
のみの受付となります。

住/成田市小菅700 休/年中無休

<http://www.viewhotels.co.jp/narita/index.html>



シーンに合わせて
本格中華、創作中華まで

ホテル日航成田 本館 2階 中国料理 **桃李**
ご予約・お問い合わせ ☎0476-32-0015



個室アベリア 8名様から30名様まで

本格中国料理を気軽に
楽しめる。オーダー制パ
イキング・飲み放題&食
べ放題の個室プランが
利用可能。5名様からご
利用頂ける半個室から
30名様までの完全個室
まで、様々なシーンにお
使い頂ける個室とお料
理をご用意しました。

■桃李プラン

お一人様7300円
料理全50品+2時間飲
み放題(5名様以上のこ
予約を頂いたお客様に、

人数分「フカヒレの姿煮」
をプレゼント/11月30
日迄)

■満腹プラン

お一人様5800円

料理全26品+2時間飲
み放題(5名様以上の
ご予約を頂いたお客様
に、人数分「北京ダック」
をプレゼント/11月30
日迄)

コース料理8000円
または11000円も
ご利用できます。



※写真はコース料理



住/成田市取香500
ホテル日航成田 本館 2階
営/11:30~14:30
17:30~22:00
休/年中無休
www.nikko-narita.com



半個室(窓あり)↑ 5名様から10名様
半個室(窓なし) 6名様から12名様
半個室+半個室もございます 12名様から22名様



毎月テーマが替わるbuffetレストラン。
お集まりに抜群の立地！

レストラン セイシエル

メルキュールホテル成田

☎0476-23-7014



■ 駅近・街中（エキチカ・マチナカ）！
「セイシエル」は、JR成田駅から徒歩3分、京成成田駅から1分ほどにあるメルキュールホテル成田の直営レストランです。明るくカジュアルな雰囲気。
■ 好きなだけbuffet！
「セイシエル」は、朝・昼・夕ともにbuffetスタイルのレストラン。昼、夕食時は、冷製、温製、シ

住/成田市花崎町818-1

営/朝食 6:15~10:00
昼食 11:30~14:30 (最終入店 14:00)
夕食

【5~10月】18:00~21:30 (最終入店 21:00)

【11~4月】17:30~21:00 (最終入店 20:30)

休/年中無休

www.mercurehotelnarita.com



エフによる実演料理、デザート、ドリンクコーナーに分かれ、好きなお料理をお好きなだけお召し上がりいただけます。
■ 月替りの料理テーマ
イタリア、スペイン、ハワイ、北海道、クリスマス、お正月など、土地や季節を旅するように巡ります。

成田ビューホテル ☎0476-32-1111(代)

■半日・終日会議プラン

- (半日)(お一人様料金) 5,000円(税別)
 (終日)(お一人様料金) 6,500円(税別)
 (パッケージ内容)
 ・会議室料(半日:4時間,終日:8時間)
 ・コーヒー(半日:1回,終日:2回)(セルフサービス)
 ・お食事:昼食(弁当またはトレイでのランチ,レストランでのセットメニュー)
 ※会議プランは5名様より。

■宴席付き充実プラン(1泊3食)

- (お一人様料金)
 シングル 18,000円
 ツイン 15,000円
 トリプル 14,000円 (各税別)
 (パッケージ内容)
 ・食事(朝,昼,夜):昼は初日又は2日目の選択可
 ・夕食は懇親会:飲み放題付き
 ・会議室1室:初日9:00から,翌日18:00までの12時間

■スタンダードプラン(1泊3食)

- (お一人様料金)
 シングル 13,000円
 ツイン 10,000円
 トリプル 9,000円 (各税別)
 (パッケージ内容)
 ・食事(朝,昼,夜):昼は初日又は2日目の選択可
 ・会議室1室:初日9:00から,翌日18:00までの12時間

メルキュールホテル成田 ☎0476-23-7000(代)

■コンプリート・ミーティング・パッケージ

- *9:00~翌12:00 社員研修に
 (お一人様料金)
 ツインルーム:12,500円(税・サ込)
 シングルルーム:14,500円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会議室
 ・宿泊
 ・お食事:朝食1,昼食1,夕食1)
 ・コーヒーブレイク(10種類のお飲み物とホテル特製焼き菓子,キャンディ等の常設)

■デイ・イブニング ミーティング

- (デイ・ミーティング)
 *9:00~16:00 昼の会議に
 (お一人様料金) 5,000円(税・サ込)
 (イブニング・ミーティング)
 *15:00~23:00 各エリアからのお集りに
 (お一人様料金) 7,000円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会議室
 ・お食事(デイ:昼食/イブニング:夕食)
 ・コーヒーブレイク
 (10種類のお飲み物とホテル特製焼き菓子,キャンディ等の常設)
 ※ご予約は10名様より。

ANAクラウンプラザホテル成田 ☎0476-33-1311(代)

■ビジネスミーティングプラン

- *最大8時間のご利用
 (お一人様料金) 8,000円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会場使用料
 ・ランチ:ランチボックス または レストラン
 (セットメニュー または プフエ)
 ・リフレッシュメントアイテム:
 ウェルカムコーヒー or ティー, 午前のリフレッシュメント, 午後のリフレッシュメント
 ・AV機器:LCDプロジェクターとスクリーン, マイク1本

■半日プラン

- *最大4時間のご利用
 (お一人様料金) 4,000円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会場使用料
 ・リフレッシュメントアイテム:
 ウェルカムコーヒー or ティー, 午前または午後のリフレッシュメント
 ・AV機器:LCDプロジェクターとスクリーン, マイク1本
 ※ご予約は10名様より。

ホテル日航成田 ☎0476-32-0032(代)

■コンプリートミーティングパッケージ

- *2日間会議をしたいという方に
 (お一人様料金)
 ツインルーム:16,000円(税・サ込)
 シングルルーム:17,000円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会議室料
 ・宿泊:スタンダードルーム
 ・お食事:朝食, 昼食, 夕食
 ・KIOSK:コーヒー, クッキー類
 ・基本セット:デスク, イス, マイク, ホワイトボード
 スクリーン, プロジェクター

■デイトタイムミーティングパッケージ

- (デイトタイムミーティング半日)
 (お一人様料金) 5,000円(税・サ込)
 (デイトタイムミーティング1日)
 (お一人様料金) 8,000円(税・サ込)
 (パッケージ内容)
 ・会議室料:半日(8:00AM~18:00PMの内の3時間使用)
 :1日(8:00AM~18:00PMの内の8時間使用)
 ・基本セット:デスク, イス, マイク, ホワイトボード
 スクリーン, プロジェクター
 ・KIOSK:コーヒー, クッキー類
 ・お食事:昼食
 ※ご予約は10名様より。

創業80年、地元へ愛される老舗の寿司店。新鮮魚介が色々楽しめます。



風光明媚な成田山新勝寺へ向う人の往来が絶えない表参道に面し、旬の魚を使った四季折々の味覚を、一品料理から会席膳まで希望に合わせてご提供してくれます。
2階はお座敷で個室もあり、宴会は4,320円〜45名様まで、10名以上で飲み放題(コース注文に付き)もあり。

成田江戸ッ子寿司・参道本店
☎0476-22-0530
成田市花崎町536-10
年中無休
平日11:30〜14:30 17:00〜22:00
土日祝11:30〜22:00(L.O.21:30)



さまざまなシーンに対応する個室をご用意。

全て完全個室なのでゆっくりと寛げます。畳用テーブル席ですが、座椅子でのご利用もできます。専用の玄関、お手洗いの付いたお部屋、8畳のお茶室(8名様まで)もございます。2階席は80名様ご利用いただけるお座敷と別に50名様までのお座敷もございます。

酒菜(さかな)と鮎 割烹 金田屋
☎0476-95-1105
印旛郡栄町安食3692
第2水曜日
11:00〜22:00
<http://www.kanetaya.jp/>



旨い魚介と絶品創作料理を味わう本格焼酎・厳選地酒の楽しみ方。

参道から一本入った、少しわかりづらい場所にある。築地直送新鮮な魚介を使ったお刺身や創作、黒板メニュー、どれも充実。居酒屋使いをする人が多いが、にぎりも正統派。40種以上の本格焼酎と合わせて楽しみたい。黒子の美味しを集めた宴会コースは大皿盛り3,300円〜。

SUSHI創作ダイニング 黒子 成田表参道店
☎0476-88-3840
成田市花崎町534
グランディール表参道2号室
日曜定休
17:00〜24:00(L.O.23:30)



洋室、お座敷がリニューアル。シーンに合わせて各種宴会プランを。

2階の「金時」おすすめはお座敷宴会(洋室も可)6〜50名様位【ご宴会5,800円、6名様より ※ドリンク別】季節の小鉢、前菜5品盛り、お刺身、蒸し物 又は、ココット料理、ホタテ貝のブルゴーニュ風、魚料理、特製ヒレとんかつ 又は、ミックスフライ、ご飯物、他コース3,000円〜。1階「ル・タンドール」(3ページ掲載)でもこちらの個室を使った宴会・パーティー承ります。コース料理5,000円〜。

和洋 金時
☎0476-22-0225
成田市上町507-2
水曜定休





様々なシーンに対応する落ち着いた雰囲気、掘りごたつのお座敷席あります。

熊本直送 1 鮮馬刺しは、極上の霜降り赤身。馬肉喫コース(7,000円税込)※3日前までに要予約。2名様～鮮馬刺 8点盛り、伊勢エビの黄金焼き白身魚のカルパッチョ添え、季節の天ぷら、桜肉の握り(鮮馬肉)、金目鯛の煮付け、桜肉のすき焼き、甘味。飲み放題はプラス3,000円。山崎・響などのウイスキー、本格焼酎、人気の地酒、ノンアルコールも幅広く取り揃えています。

鮮馬刺し 成田開運酒場
☎0476-33-6042
成田市花崎町736-3
年中無休 17:00～24:00



上 シツ × 個 シツ



お庭を見ながらゆったりとお食事。

庭付きのお座敷は、全室個室のゆったりとした空間。2名様から30名様まで6つのお部屋をご用意しております。落ち着いた店内は、ご会食からご宴会、七五三、法事など様々なスタイルでお楽しみ頂けます。

京料理 花むら
☎0476-24-3882
成田市東町85-16 月曜定休
11:00～15:00 17:00～22:00
www.nctv.co.jp/~hanamura/

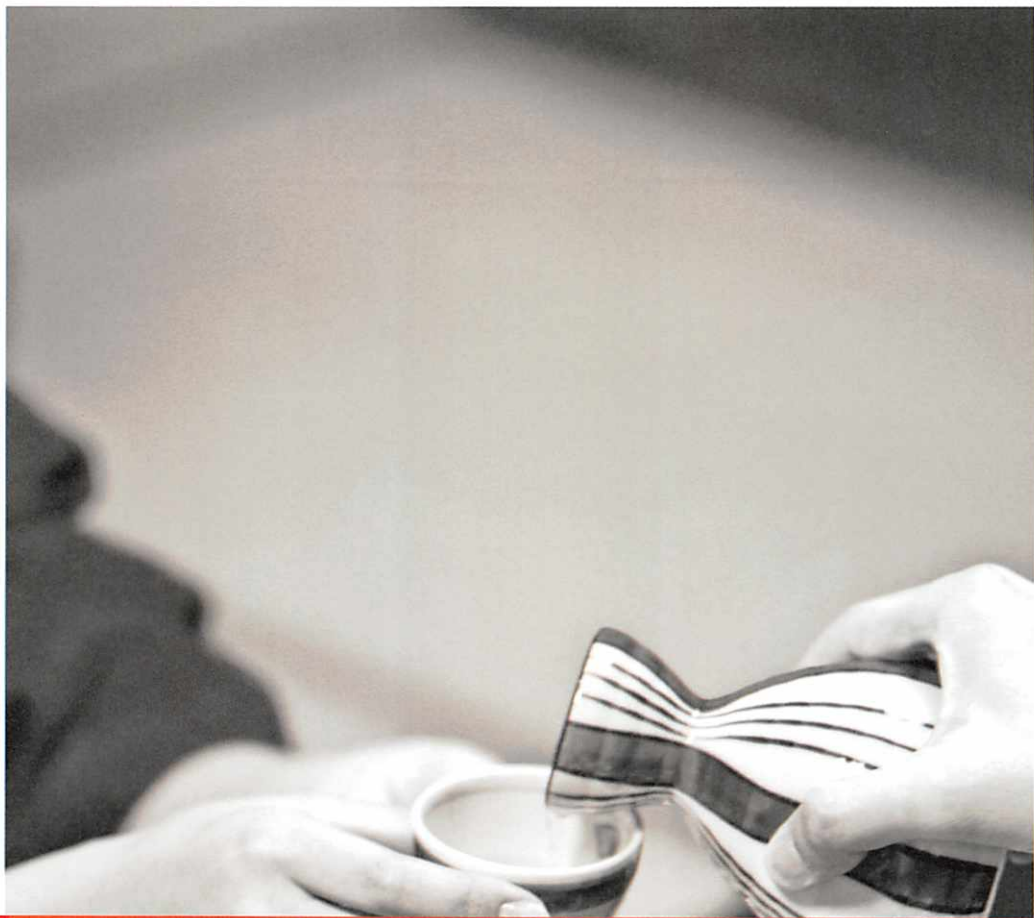


エイジングビーフ(超熟成国産黒毛和牛)ステーキ専門店。

京町家の隠れ家的な造りは京都出身のオーナーのこだわり。モダンジャズが流れる大人時間の中で、注目の「ドライエイジングビーフ」を心ゆくまで堪能できる。熟成された黒毛和牛の芳醇な味わいは一度食べたならもう虜。豊富なワインと共に楽しみたい。

ステーキハウス 听(ポンド)成田店
☎0476-85-7228
成田市東町211-3
無休※木曜のランチのみ
11:30～14:00(13:30LO.)
17:30～23:00(22:00LO.)
www.gen-company.com





接待術の基本



前日までにを行うこと

接待する相手を決定する

・もし相手の上司の役職が上位の場合にはあなたの側も相手側の上司と同格かそれ以上のポジションの人に同席を依頼する。

日程場所を決める

・参加者予算にあったお店を探す。
相手側の好きな料理、苦手な料理を事前にリサーチしておく。接待終了後相手が帰宅しやすいエリアにあるお店を選ぶのもポイント。
できれば、下見も行い問題なければ予約を入れる。

参加者に日時、場所を連絡する

・接待の日時、場所、参加者をゲスト側とホスト側の双方の参加者全員に連絡する。
・案内メールを出しておく。会場となる店までの地図もつけておくとうい。

手土産、送迎の準備を行う

・必要に応じて手土産を準備。

前日確認を行う

・前日に必ず参加者の確認をいれておく。
・前日の夜に翌日の天気とタクシーについて確認しておく。

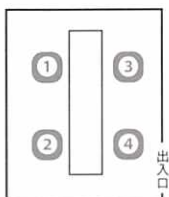
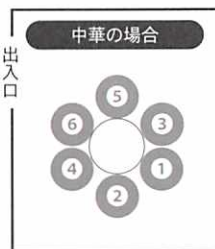
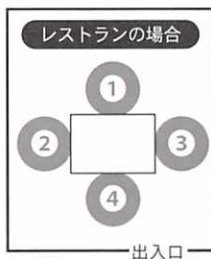
当日に行うこと

送迎、お出迎えの正しい作法

・相手との待ち合わせはお店の前が基本。店の前が狭い場合は客室の入口で、全員で迎える。ただし、店のアークセスが悪い、あるいはわかりにくいところにある場合は、車でのお出迎えを行うべし。相手と同乗する場合の正しい乗車位置は図を参照。



席次のルール



※数字は参加者内の役職の高い順を表す。

今さら聞けない… 誰にも聞けない…

乾杯

開会の挨拶と乾杯の音頭は接待する側が行う。和室では、必ず座布団を外して立つようにしよう。目上の方との乾杯の場合、相手よりグラスを上にはいけません。

正しいお酌の仕方

注意したいのは、相手がグラスや杯をテーブルにおいたままの状態にかかわらず、そこに注いでしまうこと。

ビールの注ぎかた

瓶の中ほどを右手でもって、左手を軽く添え、ラベルを上に向け、両手で注ぐ。注ぎ始めは勢いよく、程よく泡が立ったら、残りは静かに注ぐ。

日本酒の注ぎかた

お銚子は上から右手で持ち、下から軽く左手を添える。注ぎ口のない銚子は絵模様のある方を上に出します。注ぐ目安は杯の八分目まで。お銚子の口を回転させるようにして持ち上げると、たれにくくなります。

支払い

相手に見せないようにするのが基本。

見送り

終了時間に合わせて、早めにタクシーを手配。タクシー代またはタクシーチケットを封筒に入れて手渡す。相手のタクシーが見えなくなるまで全員でお見送りをする。

翌日行うこと フォロー

翌日朝一番でお礼のメールを送る。

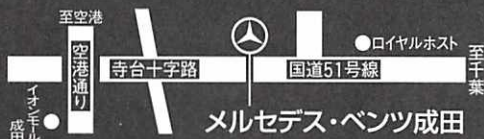
The new S-Class



未来を創造する、唯一の自動車。



Mercedes Benz



メルセデス・ベンツ成田

メルセデス・ベンツ正規販売店

メルセデス・ベンツ成田

(株)シュテルン成田

☎0476-22-0183 〒286-0022 成田市寺台60-5