

NEWS RELEASE

心で迎える。
心をつなぐ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年（平成27年）2月9日

4名様～20名様までのグループを対象に
スマートなレストラン利用術をレクチャーするレストランプラン

『フランス料理「レ セゾン」で学ぶレストランマナー』

【期 間】2015年6月30日（火）まで

【場 所】フランス料理「レ セゾン」



フランス料理「レ セゾン」で学ぶレストランマナー（イメージ）

帝国ホテル 東京は、春の入学・就職シーズンにあわせて、4名様～20名様のグループを対象に、フランス料理をお楽しみいただきながら、帝国ホテルならではの知識と経験に基づくレストランマナー・テーブルマナーをご案内する『フランス料理「レセゾン」で学ぶレストランマナー』を6月30日(火)まで販売いたします(要事前予約)。



レストランマナーとは、よりスマートに楽しくレストランをご利用いただくための活術です。いわゆる食事の作法であるテーブルマナーはもちろんのこと、お店の予約から会計までの一連の流れや、“招く側”“招かれる側”などのシチュエーションを踏まえたそれぞれの心遣いや振る舞いのことを指します。

メインダイニングであるフランス料理「レセゾン」では、以前から個人のお客様はもとより学校関係や企業のお客様からのご要望で、レストランマナーについてお話しさせていただく機会がありました。そこで、春の入学・就職シーズンにあわせて、プライベートやビジネスでよりスマートにレストランをご利用いただけるよう、帝国ホテルならではの知識と経験に基づくレストランマナーについてご案内する『フランス料理「レセゾン」で学ぶレストランマナー』を販売いたします。

『フランス料理「レセゾン」で学ぶレストランマナー』は、4名様から20名様までのグループを対象にしたプランで、「レセゾン」の個室をご利用いただきます。事前にお打ち合わせをさせていただき、ご要望をもとにプランを構成いたします。

例えば、新社会人となるお客様には、社会人としてのレストランやメニューの選び方などの会食のマナーをご案内いたします。また、ビジネスや旅行で海外に行かれるお客様には、ご挨拶やお客様を招待する際のマナーなどのプロトコール(国際儀礼)についてご紹介いたします。あわせて、ワインの選び方や楽しみ方に関してはソムリエがご説明するなど、内容に応じて専門のスタッフがお話しをさせていただきます。

なお、レストランマナーについてご案内する「レセゾン」のスタッフは、「西洋料理テーブルマナー講師」資格保有者です。この資格は、レストランサービスに関する日本唯一の国家資格「レストランサービス技能士」1級を取得後、さらに食文化に関する知識や実際のテーブルマナーに関する実技・筆記試験により選抜されることで取得できるもので、料飲サービスのエキスパートに与えられる資格です。

『フランス料理「レセゾン」で学ぶレストランマナー』の概要は以下の通りです。

■『フランス料理「レ セゾン」で学ぶレストランマナー』概要

【期 間】 2015年6月30日（火）まで

【場 所】 本館中2階 フランス料理「レ セゾン」
※個室をご用意いたします。

【時 間】 ランチ 11：30～14：30（ラストオーダー）
ディナー 17：30～22：00（ラストオーダー）
※予約制（日程はお客様のご希望に応じてご相談させていただきます）。

【料 金】 ランチ お1人様 18,000円
ディナー お1人様 28,000円
※コース料理・お飲物付。個室料・消費税込、サービス料別。

【人 数】 1組4名様～20名様までのご利用

【内 容 例】

- ①社会人としての会食のマナー紹介
 - ・テーブルマナー
 - ・レストランの選び方
 - ・メニューの選び方 など

- ②プロトコール（国際儀礼）紹介
 - ・ご挨拶のマナー
 - ・お客様に招待された場合のマナー
 - ・お客様をお招きする場合のマナー など

※上記内容は一例です。事前打ち合わせの後、お客様のご要望に添ったプランをご提案いたします。

【ご予約・お問い合わせ】 「レ セゾン」 TEL. 03-3539-8087(直通)