

テーブルマナープラン

1890年の開業以来多くの賓客を迎えてきた帝国ホテルだからこそその
ホテルスタッフによるテーブルマナーと食のサステナビリティ講習付きプラン。



着席コース料理

お一人様

21,000円

◆メニュー

TFT参加メニュー 彩り野菜のテリーヌ
クリスタルコンソメスープ 彩り野菜を浮かべて
真鯛のロースト レモンバターソース
国産若鶏のオープン焼き 香草とオリーブ風味
レインフォレストコーヒーを使用したティラミス
ショコラの飾りを添えて (TFT参加メニュー)

コーヒー又は紅茶

--- ドリンク ---

ミネラルウォーター

※メニューの一部に、サステナブルな食材を使用しております。
詳細はお問い合わせください。

◆オプション

- ◆ノンアルコールセット お一人様 3,000円
(ノンアルコール白・赤ワイン 各1杯)
- ◆アルコールセット お一人様 5,500円
(白・赤ワイン 各1杯)
- ◆受講修了証 お一人様 880円

※ 表示料金には10%の消費税および15%のサービス料が含まれております。
※ プラン内容・料金は予告なく変更となる場合がございます。
※ 食材のアレルギーについては、予めご相談ください。
※ 写真はイメージです。

プラン内容

料金：お一人様 21,000円

人数：30名様～100名様

期間：2024年4月1日(月)
～2025年3月31日(月)

プランに 含まれるもの

コース料理、メニューカード、室料(2時間)、
基本音響照明、マイク、
テーブルマナー講習、レッスンブック

レッスンブック
～ホスピタリティ&サステナビリティ～

◆ Hospitality lesson

テーブルマナーの基本、ホストの気配り、
ゲストの気配り、会場選びのポイント、
プロトコルマナー 他

◆ Sustainability lesson

バンケットにおけるサステナビリティ
エネルギー、食材、廃棄の視点から
サステナビリティとラグジュアリーの両立

◆ ご予約・お問い合わせ ◆

帝国ホテル 東京 宴会予約係 (平日 10:00～18:00) ※受付時間は変更となる可能性がございます
法人のお客様 (03) 3539-8670 個人のお客様 (03) 3539-8700



お問い合わせはこちら