



# 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

料金

**21,000円**

人数

**30名様～100名様**

時間

**2時間**

期間

**2025年4月1日(火)  
～2026年3月31日(火)**

詳しいメニュー内容やご料金は裏面をご覧ください

## プランに含まれるもの

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

### 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、  
プロトコールマナー 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

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場合がございます

法人のお客様 **(03)3539-8670**

個人のお客様 **(03)3539-8700**



宴会お問い合わせ



プラン詳細を見る



帝国ホテル  
東京

# MENU

2つのコースからお選びください。

## ◆Aコース(5品)

### --- 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。

## ◆Bコース(4品)

### --- 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

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース  
温野菜添え

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%の消費税及び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。