



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7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 ---

スモークサーモンとキヌアのサラダ仕立て
(TFT参加メニュー)

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 ---

スモークサーモンとキヌアのサラダ仕立て
(TFT参加メニュー)

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。