

和食テーブルマナープラン



帝国ホテルならではのおもてなしとともに、
日本料理の歴史、食卓作法を学ぶプランです。

会席料理

お一人様

料金 **30,000円**

人数 **10名様～50名様**

時間 **2時間**

期間 **～2027年
3月31日(火)**

松花堂弁当

お一人様

料金 **15,000円**

人数 **30名様～100名様**

時間 **2時間**

期間 **～2027年
3月31日(火)**

プランに含まれるもの

料理

室料

メニューカード

懐紙

和食テーブルマナー講習

レッスンブック

音響照明、マイク

ご料金など詳細は裏面をご覧ください

帝国ホテル 東京 営業部 (平日 10:00～18:00)

※受付時間は変更となる可能性があります

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

【お品書き】

会席料理	松花堂弁当
【前菜】	【口取り】
【吸物】	【吸物】
【造り】	【造り】
【煮物】	【煮物】
【焼物】	【食事】
【食事】	----お飲み物----
【デザート】	ミネラルウォーター、ほうじ茶
(注) 季節により食材が変わる為 品数、内容は異なります。	(注) 季節により食材が変わる為 品数、内容は異なります。



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)

※ 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。



帝国ホテル
東京