

和食マナーテーブルプラン



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

30,000円

料金

10名様～50名様

人数

2時間

時間

～2027年
3月31日(水)

松花堂弁当

お一人様

15,000円

料金

30名様～100名様

人数

2時間

時間

～2027年
3月31日(水)

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

【お品書き】

会席料理

【前菜】

【吸物】

【造り】

【煮物】

【焼物】

【食事】

【デザート】

(注) 季節により食材が変わる為
品数、内容は異なります。



松花堂弁当

【口取り】

【吸物】

【造り】

【煮物】

【食事】

----お飲み物----

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。



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