



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こ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。

プラン内容

期間： 2026年4月1日（水）
～2027年3月31日（水）

人数： 30名様～100名様

時間： 2時間

お料理： コース料理

お飲み物： 乾杯用ノンアルコールスパークリング
ミネラルウォーター

その他： テーブルマナー講習、レッスンブック、
メニューカード、室料、
音響照明、マイク

お一人様 **21,000円**

※消費税・サービス料込

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

詳しいメニュー内容やご料金は裏面をご覧ください

帝国ホテル 東京 営業部

法人のお客様 (03)3539-8670

平日（10：00～18：00）

個人のお客様 (03)3539-8700

10：00～18：00



宴会お問い合わせ



プラン詳細

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

スズキのオープン焼き オリーブとバジル風味

国産若鶏のロースト フォレストイエール風

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 ---

乾杯ノンアルコールスパークリング

※差額500円でスパークリングワインに変更ができます。

※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 ---

乾杯ノンアルコールスパークリング

※差額500円でスパークリングワインに変更ができます。

※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



帝国ホテル
東京

※ 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。