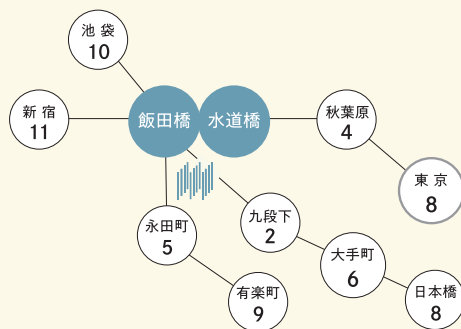


ご予約・お問合せ
宴会予約直通 03-3237-1101 まで

どこへ行くのも帰るのも便利なアクセス



飯田橋駅東口・水道橋駅西口より徒歩5分

都内主要駅からホテル最寄駅へ

- ・東京駅よりJR中央線・総武線で8分
- ・大手町駅より地下鉄東西線で6分
- ・秋葉原駅よりJR総武線で4分
- ・有楽町駅より地下鉄有楽町線で9分
- ・新宿駅よりJR総武線で11分
- ・永田町駅より地下鉄南北線で5分
- ・池袋駅より地下鉄有楽町線で10分

Table Manners PLAN



ホテルメトロポリタン エドモント

テーブルマナー講習会プラン
のご案内



edmont.metropolitan.jp

テーブルマナー講習会プラン

結婚披露宴へのご招待、クリスマスや記念日など
フォーマルな席でのお食事の際に、知っておきたいテーブルマナー。
ホテルメトロポリタン エドモントのテーブルマナー講習会では、
経験豊かなホテルスタッフが、わかりやすく丁寧に、
そして美しく見えるポイントをご説明いたします。

学校の課外活動はもちろん、
企業の研修や親しいお仲間同士の勉強会にもおすすめのプランです。

期 間：2023年4月1日～2024年3月31日まで



Plan

料理プランとドリンクプランをお好みで組み合わせいただけます。

料理プラン



Aプラン
¥8,500

フランス料理コース

Bプラン
¥10,500

フランス料理コース

Cプラン
¥13,500

フランス料理コース



フリードリンクプラン (オプション)



ソフトドリンク
プラン
¥1,500

乾杯用ジンジャーエール、
ぶどうジュース、炭酸水、
ミネラルウォーター

スタンダード
プラン
¥2,500

ソフトドリンクプラン
ビール、ワイン
ノンアルコールビール、
ノンアルコールワイン

プレミアム
プラン
¥3,500

ソフトドリンクプラン
乾杯用スパークリングワイン
ビール、ワイン (グレードアップ)、
ノンアルコールビール、
ノンアルコールワイン

○日本料理コースや中国料理コースでのご予約も可能です。
○食品ロス削減を心がけて調理したメニューをはじめ、有機食材やジビエ肉を使用したメニューなどを取り入れた「SDGs コース」にも変更が可能です。

Aプランメニュー

海の幸のサラダ
(たこ・いか・天使の海老・スモークサーモンのリエット)
Salade de Fruits de Mer

北海道産有機かぼちゃ“ぐりりん”の冷たいスープ
Soupe de Potiron Bio Glacée

真鯛のソテ プロヴァンス風
Filet de Daurade Sauté à la Provençale

豚肩ロースとセミドライチヂクのパイ包み焼き
粒マスタードソース
*Echine de Porc et Figue Semi-Sèche en Croûte
Sauce Moutarde à l'Ancienne*

なめらかなムースショコラと木苺のソルベ
Pavé de Mousse au Chocolat avec Sorbet de Franboise

コーヒー
Café

3プラン 共通特典

メニューカード、
テーブルマナー冊子を
プレゼント。

Bプランメニュー

玉葱とベーコンのパンベルデュ
プチサラダと共に
Pain Perdu à l'Oignons et Bacon

柔らか穴子のテリーヌ きゅうりのマリネ添え
Terrine de Congres aux Conombres Marinés

甘海老のビスク カプチーノスタイル
Bisque de Crevette Nordique Style Cappuccino

ほうぼうのソテ
神楽南蛮味噌とナールサミ酢のヴィネグレット
*Suprême de Grandin Sauté
Vinaigrette de "MISO" et Vinaigre de Balsamique*

牛フィレ肉のグリエ 舟形マッシュルームソース
Filet de Bœuf Poêlé Sauce Champignons

赤いフルーツのババロヴァ
Pavlova aux Fruits Rouge

コーヒー
Café

Cプランメニュー

豆乳のブランマンジェ
とんぶりのジュレとキャビア添え
Blanc-manger au Lait de Soja en Gelée de Tonburi au Caviar

フォワグラと牛蒡のリゾット 飛騨山椒の香りと共に
*Risotto de Foie Gras et "GOBO"
Parfum de Poivre Japonais "HIDA"*

舟形マッシュルームのクリームスープ カプチーノ風
Soupe de Champignons Funagata Style Cappuccino

根セロリ風味の衣を纏ったみかん鯛の蒸し
焼きふぐの子と椎茸の餡かけ
*Filet de Daurade Couverte de Céleri-rave à la Vapeur
Sauce Epaisse de Oeufs de Fugu et Shiitake*

和牛ロースのグリエ 赤ワインソース
Entrecôte de Bœuf Grillé Sauce Bordelaise

ガトーマルジョレーヌとバニラアイスクリーム
Gâteau Marjolaine avec Glace à la Vanille

コーヒーと小菓子
Café et Mignardises

テーブルマナーで 「食育」を

ご家庭では体験できないフランス料理のフルコースや懐石料理などをかしこまらずに、美味しく楽しんでいただく
ことをモットーに、ナイフ・フォークの使い方や美しく見える食べ方のコツなど、必要なポイントをご説明します。
食文化や調理法、食品ロスの取り組みなどについて学ぶオプション講座も各種ご用意しています。



【農林水産省 食育ビクトグラム】

※各プランとも10名様より承ります。 ※各プラン料金には、室料・設備料、サービス料、消費税が含まれております。 ※メニュー内容は、季節や仕入れ状況により変更になります。 ※写真はイメージです。