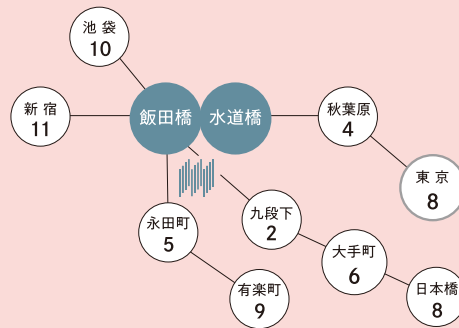


ご予約・お問合せ  
宴会予約直通 03-3237-1101 まで



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

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

TABLE MANNERS PLAN

[edmont.metropolitan.jp](http://edmont.metropolitan.jp)

# テーブルマナー講習会プラン

期間：2024年4月1日～2025年3月31日まで

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。

料理プランとお飲物プランをお好みに組合せてください。



## 料理プラン

**A** プラン  
¥12,000

フランス料理コース

アミューズブーシュ  
*Amuse-Bouche*

海の幸(イカ・天使の海老・タコ)のデリシャスサラダ  
*Déllice de Fruits de Mer en Salade*

北海道産有機かぼちゃ「くりん」の冷たいスープ  
*Soupe de Potiron Bio Glacée*

真鯛のソテ 神楽南蛮味噌とバルサミコ酢のヴァネグレット  
*Suprême de Daurade Sauté  
Vinaigrette de "MISO" et Vinaigre de Balsamique*

牛フライ肉のポワレ 舟形マッシュルームソース  
*Filet de Bœuf Poêlé Sauce Champignon Funagata*

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  
*Café*

**B** プラン  
¥9,500

フランス料理コース

サーモンのマリネ プティサラダ添え  
*Saumon Marinée avec Petite Salade*

人参と生姜のクリームスープ  
*Soupe de Carottes et Gingembres*

ほうぼうのソテ プロヴァンス風  
*Filet de Crondin Sauté à la Provençal*

豚肩ロースとセミドライイチヂクのパイ包み焼き  
舟形マッシュルームソース  
*Echine de Porc et Figue Semi-Sèche en Croûte  
Sauce Champignons "FUNAGATA"*

赤いフルーツのパブロヴァ  
*Pavlova aux Fruits Rouge*

コーヒー  
*Café*

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。

○日本料理コースや中国料理コースのご相談も承ります。○スライドによる講習も承ります。



## フリードリンクプラン (オプション)

プレミアムプラン ¥4,500

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)、  
★ウイスキー・焼酎(麦・芋)  
ノンアルコールビール

ランチタイム限定 ★のドリンクなしで ¥1,000 off

スタンダードプラン ¥3,500

ソフトドリンクプラン  
+  
ビール、ワイン  
★ウイスキー・焼酎(麦・芋)  
ノンアルコールビール

★のドリンクなしで ¥1,000 off

ソフトドリンクプラン ¥2,000

乾杯用のジンジャーエール、  
ぶどうジュース、炭酸水、  
ミネラルウォーター、  
★ノンアルコールビール

★のドリンクなしで ¥500 off



食品ロス削減を心がけて調理したメニューをはじめ、有機食材やジビエなどを取り入れた「SDGsコース」にも変更が可能です。



## 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きこまらずに、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 食育ピクトグラム】