

報道関係各位

**ホテルのプロ直伝「親子でテーブルマナー教室」を
8月9日(金)に開催！
シェフが手掛ける本格フランス料理とともに学べる体験イベント**

夏休み期間に小学生を対象として実施する自由研究にもおすすめの学びと体験の特別企画

2024年6月24日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、2024年8月9日(金)に小学生を対象とした「親子でテーブルマナー教室」を開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/banquet/family-tablemanner/>



東京ドームホテルでは、小学生を対象とした「親子でテーブルマナー教室」を開催いたします。ホテルのシェフが手掛ける本格フランス料理をお召し上がりいただきながら、経験豊富なスタッフがこれまでの接客や調理の経験から得た知識と技術を惜しみなく披露させていただきます。

基本的な「テーブルマナー講座」はもちろん、「ホテルシェフによるプチお料理講座」、お子様向けのお楽しみコーナー「ナプキン折り方講座」もご用意。ナプキン折り方講座の後はナプキンをお土産としてお持ち帰りいただけます。ご参加いただいたお子様には最後に「親子でテーブルマナー教室 修了証」を授与いたします。

本イベントは親子で本格的な料理を味わいながら、接客のプロからテーブルマナーについても学べる、当ホテルならではのプログラムとなっており、お子様の夏休みの自由研究にもぴったりの体験型学びイベントとなっております。





「テーブルマナー講座」イメージ



「ナプキン折り方講座」イメージ

《プログラム内容》

・テーブルマナー講座（フランス料理ハーフコースメニュー）

ホテルサービスのプロが教えるテーブルマナー講座。当ホテルが自信をもって提供するフランス料理のハーフコースをお子様メニュー・大人メニューそれぞれご用意。

フードロス削減をテーマに、食材を余すところなく使用したお料理は、お子様でもお召し上がりいただきやすく、大人の方にもご満足いただける内容に仕上げております。

《フランス料理ハーフコースメニュー》

お子様メニュー（ソフトドリンク付き）

- ・スモークサーモンのクレープロール パルメザンチーズのチュイルを添えて
- ・5種の野菜のポタージュ ガーリッククルトン添え
- ・南欧風ビーフの煮込み ポルチーニの香り
- ・ミルフィーユ 南国フルーツ飾り
- ・パンとオリーブオイル



大人メニュー（スパークリングワイン1杯+ソフトドリンク付き）

- ・スモークサーモン フェネルのクリームとパルメザンチーズのチュイル
イクラ入りレモンヴィネグレット
- ・5種の野菜のポタージュ ガーリッククルトン添え
- ・南欧風ビーフの煮込み ポルチーニの香り
- ・ミルフィーユ 南国フルーツ飾り
- ・パンとオリーブオイル
- ・コーヒーまたは紅茶



※上記メニューは、フードロス削減を意識した構成になっております。

一例：

- 5種の野菜のポタージュ ガーリッククルトン添え
冷蔵庫で余っているどんなお野菜を入れてもポタージュにアレンジが可能です。
パンの耳を活用したクルトンを添えてご提供いたします。
- メイン料理の付け合わせには、市場で余ったお野菜を仕入れて有効活用。
- デザートには、リユース食材で作ったジャムを使用。

・ホテルシェフによるプチお料理講座

経験と実績を積んだホテルのシェフによるプチお料理講座は本イベントならではの特別なプログラムです。今回はテーブルマナー講座でご用意させていただくビーフの煮込みとポタージュをご家庭でも実践していただけるよう、丁寧にご紹介いたします。

- ・ナプキン折り方講座 ※ナプキンのお土産付き
- ・「親子でテーブルマナー教室 修了証」を授与

「親子でテーブルマナー教室」開催概要

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/banquet/family-tablemanner/>

日程：2024年8月9日(金)

時間：【第1部】12:00～14:00（受付開始 11:30～）【第2部】17:00～19:00（受付開始 16:30～）

場所：B1 宴会場「天空」

人数：各部 30組限定 ※1組6名様までとなります

対象：小学生のお子様を含むご家族 ※お子様のみの参加はできません

料金：小学生 お一人様¥7,500 大人（中学生以上） お一人様¥9,500

※付き添いの小学生未満のお子様にもプレートメニュー【お一人様¥2,500(ソフトドリンク付き)】

のオプションがございます

※表示料金はサービス料・消費税込みの料金です

注意事項：

○アレルギーに関するご相談は事前にイベント事務局までお問い合わせください。

○マナー講座は、お子様向けに略式でのご案内となります。

○服装はスマートカジュアルにてお願いいたします。

○都合によりプログラム内容、メニュー内容が変更となる可能性がございます。

予約受付：【インターネット予約限定】2024年7月4日(木)11:00～

お問い合わせ：セールス部 イベント事務局 TEL.03-5805-2323（受付時間 11:00～18:00）

東京ドームホテルのSDGsの取り組み

東京ドームホテルはSDGsをミッションステートメントへつなげるとともに、業務と関わりの深い重点課題への取り組みを通じ、お客様だけではなく関わるすべての方々の“楽しさ”の実現と共に豊かな社会の実現へ貢献するため取り組みを実施しております。

当ホテルのSDGsへの取り組みに関する詳細はこちらをご覧ください。

URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/sdgs/>

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に2000年6月1日に開業しました。JR山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約10分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき3つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

地下3階、地上43階の高層ビルは、高さ155m、延床面積105,856.6㎡で、客室1,006室、レストラン&ラウンジ9店、(ホテル外直営店1店含む)大中小宴会場15室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。

※画像に関しまして、本リリース案件以外での二次使用や加工などをご遠慮ください。

※都合によりイベント内容が変更になる場合がございます。

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>