



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

2024年2月9日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

報道関係者各位

春休みの思い出作りや進学などの春の門出におすすめ。ホテルのフレンチレストランで学ぶテーブルマナー

## ＜春休み体験イベント＞親子テーブルマナー教室を開催

開催日：2024年3月28日(木)、29日(金) 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス



ホテルを代表するメインダイニングの熟練スタッフから学べるテーブルマナー教室を開催

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、ファインダイニング ラ・プロヴァンスにて春休みに向けて親子で楽しめる体験イベント、「親子テーブルマナー教室」を2日間限定で開催いたします。

親子テーブルマナー教室では、ホテルのメインダイニングとしてフランス料理を提供する「ラ・プロヴァンス」の店舗マネージャー兼ソムリエの庄司晃大が監修したテーブルマナーを基礎からレクチャーいたします。テーブルマナーの歴史から、実際の所作やナイフ、フォークの使い方などを、本格的なフレンチコースを楽しみながら学んでいただけます。またシェフによるフランベのパフォーマンスや、テーブルマナーのクイズを交えながら和やかな雰囲気の中でレッスンいたします。

ご参加いただいたすべてのお子さまへ修了証とテーブルマナーBOOKを贈呈いたします。春休みの思い出作りや、中学、高校、大学への進学のお祝いにご家族皆さままでお楽しみください。

### ＜概要＞

【開催日程】2024年3月28日(木)、29日(金) ※各回定員10組40名

【開催時間】12:00～13:45(受付 11:30～)

【場所】ファインダイニング ラ・プロヴァンス(1階)

【料金】親子1組(2名) ¥15,000(大人¥9,000+子供¥6,000、消費税・サービス料込)

\*追加 大人¥9,000/子供¥6,000

※テーブルマナーレッスン料、修了証、お食事、お飲物(1名様につき1杯)を含む

【内容】テーブルマナーの歴史、所作(椅子の座り方、ナフキンのかけ方、グラスの持ち方)、

ナイフ・フォークの使い方(前菜、魚料理、肉料理)、スープの飲み方、

パンの食べ方など、お食事を楽しみながらマナーを学んでいただけます。

【お食事内容】前菜:パレット・アート・オードブル ~芸術家が愛した南仏プロヴァンスより 郷土料理を五種の味覚で~

冷前菜:桜鯛のマリネ 春野菜と共に

スープ:玉葱のポタージュ 菜の花と桜海老のアクセント

メインディッシュ:信玄鶏とフォアグラのパイ包み焼き

デザート:桜のクレームダンジュ ベリーソース

食後のお飲物とお茶菓子:コーヒーまたは紅茶、お子様はジュースに変更も可

【参加対象】小学3年生以上から高校生までのお子さまとその保護者の方

【ご予約・お問い合わせ】0570-000222(ナビダイヤル)

[https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-manner-spring\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-manner-spring_2024.html)



対象は小学3年生から高校生までが対象



シェフによるフランベパフォーマンスも

本リリースに関するお問い合わせ先

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当:白石、山崎

Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

[添付資料]店舗の紹介、ホテルおよびインターコンチネンタル ホテルズ&リゾートについて

## <ラ・プロヴァンス兼ジリオン 副支配人 庄司晃大プロフィール>

国内のフランス料理やイタリア料理のレストランで20年以上のキャリアを築く。

現在は、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのファインダイニング ラ・プロヴァンスとイタリアンダイニング ジリオンの店舗責任者として従事。

ソムリエをはじめ、日本酒利き酒師、シガーマネージャーの資格を取得しており、当ホテルのすべてのレストランのワインを選定し、季節に合わせたフェアなどを企画。

近年では、情報サイトの「テーブルマナー」ページへの取材協力や、企業へのレッスンも行う。

<https://www.ozmall.co.jp/restaurant/article/28504/>

<https://www.e-aidem.com/ch/jimocoro/entry/makkin09>



レストラン副支配人兼ソムリエ

## <ファインダイニング ラ・プロヴァンスについて>

1995年9月にホテルの開業とともにオープンしたホテルを代表するメインダイニング。

南フランスの伝統的な料理を現代風にアレンジした“モダン・フレンチ”をお楽しみいただけます。

常に食材がもつ味わいを最大限に引き出す事を意識し、美味なる料理を導き出す事を目指し料理に取り組んでおります。中世プロヴァンスの貴族の別荘をイメージさせる落ち着いたダイニングで洗練されたお料理とサービスをご提供いたします。ビジネスのご会食や接待、ご家族の大切な記念日などにご利用いただける個室も備えております。



ファインダイニング ラ・プロヴァンス

## <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコンックなラグジュアリーウォーターフロントホテルです。

寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイを臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港（羽田空港）へ好アクセスの立地にあります。

<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。

インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よいご滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。

詳細は、ブランド公式サイト [www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)、その他 SNS サイト [www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。