



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2026年1月22日

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

春休みの思い出づくりや進学の日目に。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：2026年3月26日(木)、3月30日(月) 場所：ファインダイニングラ・プロヴァンス



本格フレンチを楽しみながら親子でテーブルマナーを学べる「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本格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、庄司晃大 が監修したテーブルマナーを、基礎から丁寧にレクチャーいたします。テーブルマナーの成り立ちや意味をはじめ、ナイフ・フォークの正しい使い方、美しい所作などを、シェフ特製の本格フレンチコースを楽しみながら、実践的に学んでいただけます。当日は、シェフによる迫力あるフランベのパフォーマンスや、親子で参加できるテーブルマナークイズも取り入れ、和やかで親しみやすい雰囲気の中でレッスンを進めてまいります。また、ご参加いただいたすべてのお子様には、修了証とテーブルマナーBOOKを贈呈。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】2026年3月26日(木)、3月30日(月)  
【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) ￥16,000(大人 ￥9,500+子供 ￥6,500、消費税・サービス料込)  
\* 追加 大人 ￥9,500/子供 ￥6,500  
※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五種の味覚～  
冷前菜:春野菜のアスピックと桜鯛のマリネ  
スープ:カリフラワーのポタージュ  
メイン料理:牛肉の赤ワイン煮込み “ブッフ・ブルギニオン”  
デザート:イチゴのタルト ベリーソース ヴァニラアイス添え  
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様とその保護者の方  
【定員】各日12組44名様まで  
【ご予約・お問い合わせ】03-5404-2222(代表)

[https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-manner-spring\\_2026.html](https://www.interconti-tokyo.com/laprovence/plan/lp-manner-spring_2026.html)



熟練のサービススタッフが丁寧にレクチャー



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、鷹見、山崎、チェンバレン

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 & リゾーツについて

## <ラ・プロヴァンス兼ジリオン 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、シガーマナ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>



レストラン支配人兼ソムリエ庄司晃大

## <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。

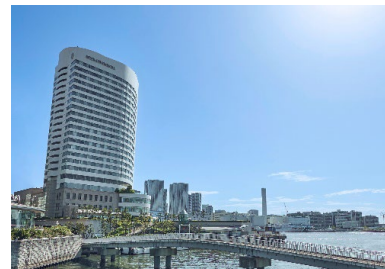


ファインダイニング ラ・プロヴァンス

## <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220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、世界70カ国に73,500室以上、220以上のホテルを展開する世界初にして最大級のラグジュアリーホテルブランドです。1946年、パンアメリカン航空創立者のファン・トリッペが創業したインターコンチネンタルは、旅には人の視野を広げ、文化をつなぐ力があると信じています。「魅惑的な世界へと続く扉を開く」インターコンチネンタルは、モダンラグジュアリートラベラーを中心に据え、ラグジュアリートラベル体験を進化させてまいります。自由と親しみやすさの調和のとれたバランスを追求しながらも、ラグジュアリートラベルの旗手としての伝統を受け継ぎ、充実した文化的な体験や知識へのお客様の熱望を満たす洗練されたひとときをお届けします。

詳細は、ブランド公式サイト[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com) その他SNS [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。