

**【夏休みの自由研究に】  
東京ドームホテルで「親子テーブルマナー教室&モクテル作り体験」を  
2026年8月15日(土)に開催。**

**本格フレンチやバーテンダーとのモクテル作りも**

本格フレンチを味わいながら一生もののマナーを習得。ナプキン折りやモクテル作りに加え、会場内には親子で気軽にエコを体験できる「SDGs 回収コーナー」も設置いたします

2026年6月25日

株式会社東京ドームホテル（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：棟方幸）は、2026年8月15日(土)に小学生のお子様を対象とした「親子でテーブルマナー教室&モクテル作り体験」を開催いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/event/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&モクテル作り体験」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いたします。



テーブルマナー講座 実施イメージ

## 親子でテーブルマナー教室&モクテル作り体験

基本的な「テーブルマナー講座」はもちろん、お子様向けのお楽しみコーナー「ナプキン折り講座」、さらに「バーテンダーとモクテル作り体験」もご用意。イベントの最後には「親子でテーブルマナー教室&モクテル作り体験 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、接客のプロから一生もののテーブルマナーについて学べる、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です。

### テーブルマナー講座 実施イメージ



#### 《プログラム内容》

#### ・テーブルマナー講座（フランス料理フルコースメニュー）

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フルコースをご用意いたします。



フランス料理フルコースメニュー

#### 【メニュー】

オードブル盛り合わせ

フルーツトマトとメロンのガスパチョ 水茄子のマリネと生ハム添え

海老のムースを纏わせた真鯛のポワレ オレンジ香るヴェルデュレットソース

牛フィレ肉のパイ包み焼き 彩り野菜 トリュフソース

マンゴーパルフェ ヴェルヴェーヌのジュレ フルーツを添えて

パンとバター

コーヒーまたは紅茶

※お子様メニュー・大人メニューは共通となります。

※ソフトドリンク付き

※大人(20歳以上)のお客様には、スパークリングワイン、赤・白ワインそれぞれ1杯ずつご用意いたします。

※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。

・ナプキン折り講座（ナプキンのお土産付き）

テーブルに様々な形で華を添えるナプキンの折り方をレクチャーいたします。

・バーテンダーとモクテル作り体験

経験と実績を積んだバーテンダーによるモクテル作りを体験していただきます。

・「親子でテーブルマナー教室&モクテル作り体験 修了証」を授与



モクテル

## 「親子でテーブルマナー教室&モクテル作り体験」開催概要

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

日程：2026年8月15日(土)

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¥9,000

大人（中学生以上） お一人様¥11,000

※付き添いの小学生未満のお子様にはプレートメニュー【お一人様¥3,000(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。

○テーブルマナー講座は、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】2026年6月29日(月)11:00～

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

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）

※都合により内容が変更、中止となる可能性がございます。あらかじめご了承ください。

## 《“未来へつなぐ”アクション》



# TANOSHISABLE

“楽しさ”から生まれる  
持続可能なアクション

東京ドームホテルでは、お客様だけではなく関わるすべての方々の“楽しさ”と“豊かな社会”の実現に貢献するため、SDGs達成に積極的に取り組んでおります。

※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/>

本イベントでは、会場内に東京ドームホテルが取り組むSDGs活動の紹介展示を行うほか、次世代を担う子どもたちに環境や社会への思いやりを楽しく体感していただくため、ご家庭で集まったペットボトルキャップや使い捨てコンタクトレンズの空ケース、ワインコルク、役目を終えた衣料品・雑貨などを回収する「未来へつなぐ”アクション”」ブースをご用意しております。

普段は捨ててしまいがちな身近なものをリユースやリサイクルし、世界の恵まれない子どもたちを助ける活動や地球環境保全活動への支援を行うため、ご無理のない範囲で回収にご協力いただけますよう、お願い申し上げます。

～ご来館に際し、ご自宅よりご持参いただきたいもの～

- ①ペットボトルキャップ
  - ②コンタクトケース ※アルミシールを完全に剥がした状態でお持ちください。
  - ③ワインコルク（天然コルク）
  - ④衣料品（トップス、ボトムス、アウター、子供服など）
  - ⑤雑貨（バッグ、帽子、ぬいぐるみなど）
- ※④、⑤の詳しい対象アイテムについては、以下のイラストをご参照ください。



## 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。

※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・武井  
 〒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>