

## 改元を迎え、新たな時代に必要な教養をプロが伝授。日本の良き文化、歴史、マナーを伝える 「料亭で学ぶ 和食マナー&立ち居振る舞い体験教室」を開催

グローバル化にも対応できる英語編も登場。

また、洋食マナーを学ぶ、プライベートテーブルマナーレッスンも同時開催



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、後世に受け継いでいきたい和食マナーを学ぶ「和食マナー&立ち居振る舞い体験教室」を料亭「錦水」で、スマートな大人のための洋食マナーを学ぶ「プライベートテーブルマナーレッスン&美食」をイタリア料理「イル・テアトロ」にて開催いたします。

平成の30年間は“インターネットの時代”と言われており、ITインフラの進化やPC・スマートフォンの普及により、社会を取り巻く情報量は膨大になっています。一方で、情報化社会の中で、自身の価値観や感性を培っていくには、さまざまな教養が必要だと考えられています。今回開催する教室・レッスンは、社会的・文化的な背景から積み重ねられ、後世へと伝えられてきた和食と洋食の歴史や文化、それに付随するテーブルマナーをホテルのプロがお伝えします。

### ◇新時代の社会人、外国人の方、接待が多い方向けの4種の教室・レッスン

本プランは、個人向けのテーブルマナー教室・レッスンを実施して欲しいというお客様からのご要望から生まれたものです。今の時代だからこそ知っておきたい歴史や、身につけておきたい和の作法、テーブルマナーなど、和食マナー編、洋食マナー編をご用意。個室を貸切にするので、今さら聞けないという方も安心してご参加いただけます。

#### 1. 料亭で学ぶ プライベート会席マナー教室

新社会人となるお子様への門出の贈り物としてもおすすめ！お箸の持ち方・とり方、蓋物の扱い、忌み箸、器と箸を同時に使うときなどの和の作法や、お座敷でのマナー、改元を迎えても後世に伝えていくべき和食の文化や歴史をお伝えします。

#### 2. 料亭で学ぶ 外国人のお客様向け和食マナー教室

日本文化に興味のある外国人の方や、外国人の方との接待が多い日本人の方に！美しい日本文化を伝承すべく、豊での基本マナーや造り・天ぷら・茶碗蒸しなど、料理によって異なるマナー、和食の食べ方を英語または中国語でお伝えします。

#### 3. 料亭で学ぶ 接待&和食マナー教室

はじめて接待を設定する方や秘書の方に！接待に関する様々なマナー、立ち居振る舞い一式を伝授。ゲストにご満足いただけるおもてなしの仕方、美しい所作、お土産の渡し方、お土産や車の手配の仕方などをお伝えします。

#### 4. プライベートテーブルマナーレッスン&美食

食器の使い方やきれいな召し上がり方などの洋食マナーの基礎や、スマートな注文の仕方やワインの楽しみ方などをお伝えします。さらに昨年に続き、カトラリーの国内生産シェア 90%以上を誇り、最高級カトラリーを多数生み出し続けている新潟県燕市とのコラボレーションを実施。100年以上前から受け継がれてきた匠の技により、一本一本手作りで創り上げられたカトラリーを、シェフこだわりのお料理と、テーブルマナーとともに、ご堪能いただきます。

### 概要

#### ◆美しい日本文化を体感！「料亭で学ぶ 和食マナー&立ち居振る舞い体験教室」

##### 1. プライベート会席マナー教室

- 期間 : 2019年3月4日(月)～3月20日(水)、4月15日(月)～8月9日(金)  
※平日限定  
※予約制(2週間前までに要予約)
- 時間 : 入店時間 11:30～13:30 のいずれか(ご利用時間は約2時間半)  
※終了時間は、当日の進行状況によって前後いたします。
- 店舗 : 料亭「錦水」個室
- 料金 : 18,000円  
※個室料・消費税・サービス料込み  
※特別プランにつき、他の割引・優待との併用はできませんのでご了承ください。
- 内容 : お座敷での基本作法のご説明、お食事をしながら会席マナー講習
- メニュー : 季節の特別会席(前菜・吸物・造り・煮物・焼物・揚げ物・食事・甘味)  
※乾杯ドリンク1杯(梅酒・ビール・日本酒・ソフトドリンクから)
- 人数 : 1組2～8名(1日1組限定)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/105c53fb467cf8b.html>

##### 2. 外国人のお客様向け和食マナー教室

- 期間 : 2019年3月4日(月)～3月20日(水)、4月15日(月)～8月9日(金)  
※平日限定  
※事前予約制(2週間前までに要予約)  
※お席の状況により、ご予約を承れない場合がございます。
- 時間 : 入店時間 11:30～13:30 のいずれか(ご利用時間は約2時間半)  
※終了時間は、当日の進行状況によって前後いたします。
- 店舗 : 料亭「錦水」個室
- 料金 : 18,000円  
※個室料・消費税・サービス料込み  
※特別プランにつき、他の割引・優待との併用はできませんのでご了承ください。
- 内容 : 畳のお部屋での基本マナーのご説明、お食事をしながら和食マナー講習  
※英語または中国語での講習になります。
- メニュー : 季節の特別会席(前菜・吸物・造り・煮物・焼物・勸肴・温物・食事・甘味)  
※乾杯ドリンク1杯(梅酒・ビール・日本酒・ソフトドリンクから)
- 人数 : 1組2～8名(1日1組限定)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/105c53fb467cf8b.html>

##### 3. 接待&会食マナー教室

- 期間 : 2019年3月4日(月)～3月20日(水)、4月15日(月)～8月9日(金)  
※平日限定  
※予約制(2週間前までに要予約)
- 時間 : 入店時間 11:30～13:30 のいずれか(ご利用時間は約2時間半)  
※終了時間は、当日の進行状況によって前後いたします。
- 店舗 : 料亭「錦水」個室
- 料金 : 15,000円

- ※個室料・消費税・サービス料込み
- ※特別プランにつき、他の割引・優待との併用はできませんのでご了承ください。
- 内容 : ゲストのお迎えの仕方や予約の取り方など接待での注意点を重点的にご説明、お食事をしながら基本的な会席マナー講習
- メニュー : ミニ会席 (先付・造り・煮物・焼物・揚げ物・食事・甘味)  
※乾杯ドリンク 1 杯 (梅酒・ビール・日本酒・ソフトドリンクから)
- 人数 : 1 組 4~8 名 (1 日 1 組限定)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00~20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/105c53fb467cf8b.html>

#### ◆スマートな大人のための洋食マナーを学ぶ

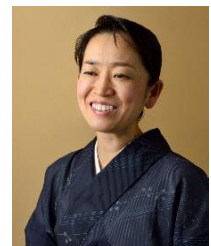
#### 4. プライベートテーブルマナーレッスン&美食

- 期間 : 2019年2月12日(火)~3月20日(水)、4月15日(月)~4月26日(金)、5月7日(火)~5月31日(金)、7月1日(月)~8月9日(金)  
※平日限定  
※予約制 (1週間前までに要予約)
- 時間 : ランチ 12:00 入店~14:00 迄  
ディナー 17:30 入店~19:30 迄  
※終了時間は、当日の進行状況によって前後いたします。
- 店舗 : イタリア料理「イル・テアトロ」
- 料金 : 15,000 円  
※消費税・個室料・サービス料込み  
※特別プランにつき、他の割引・優待との併用はできませんのでご了承ください。
- 内容 : 洋食器の使い方などのご説明、お食事をしながら洋食マナー講習
- メニュー : 特別フルコース (前菜・スープ・パスタ・魚・肉・デザート)  
※スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン 各1杯付き
- 人数 : 1 組 2~8 名まで (ランチ・ディナーとも 1 日 1 組限定)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00~20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/365c54ee6fd0757.html>

#### ■■■■■ マナー講習 講師代表 ■■■■■

##### 料亭「錦水」新盛 睦美

庭園内の雲錦池畔に建つ、数寄屋造りの料亭「錦水」の女将。結納、接待、節目のお祝いなど、特別な会食の接客を担当。2016年に、財団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 日本料理食卓作法認定講師を取得。  
「美しい日本文化を存分にご体感いただける時間をご用意いたします。錦水の調理人が創り上げる旬の食材に彩られた会席料理もぜひお楽しみください。」



##### イタリア料理「イル・テアトロ」露木 崇浩

イタリア料理「イル・テアトロ」のマネージャー・ソムリエとして、記念日や接待など、特別なひとときをお過ごしのお客様の接客を担当。2008年に日本ソムリエ協会認定ソムリエを取得し、ワインと料理のマリアージュの提案など、お客様との深いコミュニケーションを通じたサービスを得意とする。  
「少人数制のプライベートレッスンなので気兼ねなくご参加ください。テーブルマナーを学ぶとともに、イル・テアトロの優雅な空間や料理も、ぜひ存分にご堪能いただきたいです。」



## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。

### <本件に関するお問い合わせ先>

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：内田  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局 担当：關 (せき)、石原、重田 (おもだ)  
TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp)

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」でお願いいたします。