

今年のゴールデンウィークはご家族で特別な1日を
人気のローストビーフや握り寿司が楽しめる
「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を4月24日より提供
～ 国家資格保有者が教える「家族で楽しむテーブルマナー教室」も開催 ～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、「ゴールデンウィークディナービュッフェ」を4月24日（日）より開催いたします。また、5月3日（火・祝）には、国家資格である「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定サービス技能士」の資格を持つホテルスタッフが講師となる1日限定の「家族で楽しむテーブルマナー教室」も開催いたします。

◇ローストビーフや握り寿司など人気メニューが勢ぞろい

毎年大好評のサーロインローストビーフや握り寿司四種盛り合わせ、デミグラスハンバーグやスイーツなど、和・洋・中の人気メニューが勢ぞろいしたビュッフェを、ドリンクフリーフローつきでお楽しみいただけます。お食事の前後には、日本庭園で散策をし、ホテル椿山荘東京が誇る東京雲海と千の光の絶景をぜひお楽しみください。

◇大人用のカトラリーを使ってテーブルマナーを学べる「家族で楽しむテーブルマナー教室」

ナイフとフォークで食事するレストランや、かしこまったお席に欠かせないテーブルマナー。ゴールデンウィークに1日限定で小学生以上のお子様を持つご家族向けにテーブルマナー教室を開催いたします。当日は、国家資格である「日本ホテル・レストランサービス技能協会認定1級レストランサービス技能士」の資格を持つホテルスタッフが講師となり、ナイフ・フォーク・ナプキンの使い方やイスの座り方など、お食事を美味しく楽しむためのマナーを丁寧にお伝えします。



レッスンは、大人用カトラリー&グラスを使ってお子様でも食べやすく工夫した特製フレンチコースとお食事に合わせたお飲物を味わいながら、楽しくテーブルマナーを学んでいただけます。参加された方には、ホテル椿山荘東京オリジナルの「テーブルマナーブック（ふりがな付き）」を記念にプレゼント。ゴールデンウィークの思い出作りにぜひご家族でご参加ください。

また、コロナ禍でも学びを止めない、学校行事としても人気のオンラインで学べる「Web対応可 テーブルマナー講習プラン～実践ランチ付～」プランもご提供しています。

「ゴールデンウィークディナービュッフェ」概要

- 期間 : 2022年4月24日(日)～5月8日(日)
※特定日開催
- 時間 : 17:00～19:00 / 18:00～20:00
※事前予約制
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : 宴会場
- 料金 : 大人 11,000円(電話予約12,000円)
小学生 4,800円(電話予約5,000円)
幼児 2,700円(電話予約2,800円)
※消費税・サービス料込み
- 内容 : 和・洋・中メニューを計39種
下記メニューは一例です。
【洋食】
 - ・サーモンのマリネラビゴットソース
 - ・チキンとパスタのサラダオーロラソース
 - ・ポテトとパンプキンのミニクロケット
 - ・10種野菜のオリジナルサラダ 特製フルーツピネガーとチーズ、オリーブオイルを添えて
 - ・柔らかビーフと野菜のブレゼ
 - ・魚介のトマトソース オリーブと彩り野菜
 - ・デミグラスハンバーグ
 - ・マカロニグラタン
 - ・マイルドビーフカレー
 - ・サーロインローストビーフ【中華】
 - ・チキンの甘味噌炒め
 - ・あんかけ焼きそば【和食】
 - ・握り寿司四種盛り
 - ・ホテル椿山荘東京伝統の味 米茄子鳴炊き
 - ・鮑と春野菜の酒蒸し
 - ・揚げ芋餅 バター醤油あんかけ
 - ・茶そば 五種の薬味を添えて【デザート】
 - ・煌めく炎の演出！フルーツコンポート
 - ・チョコレートガナッシュ
 - ・ショートケーキ
 - ・パンナコッタ
 - ・東京雲海メレンゲ【ドリンクフリーフロー】
スパークリングワイン、ビール、赤・白ワイン、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク各種
- お問い合わせ : 03-3943-1140(宴会予約 10:00～19:00)
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/golden_week_dinner_buffet/
※国内外の状況により、サービス・内容を変更する場合がございます。
※アルコール提供ができない場合には、ノンアルコールドリンクをご提供いたします。

家族で楽しむテーブルマナー教室

- 日時 : 2022年5月3日(火・祝)
※最少催行人数に満たない場合や会場都合により中止とさせていただきます。
※国内外の状況によりサービス・内容を変更する場合がございます。
- 予約方法 : WEB予約またはお電話にて
※4/30(土)正午までご予約承ります。
※WEB予約は、4月30日(土)正午を過ぎた場合、キャンセル料100%いただきます。

- 時間 : 昼の部 12:00～14:00
夜の部 17:00～19:00
※事前予約制
※お食事開始時間の約30分前より受付いたします。
- 会場 : ホテル棟1階 ボールルーム (宴会場)
※本イベントは宴会場での開催となります。個室プランではございません。
- 料金 : 大人 10,000円 (電話予約 11,000円)
お子様 (小学生～19歳) 7,600円 (電話予約 8,000円)
※消費税・サービス料込み
※本イベントのご利用は小学生以上に限ります。
※お子様のみのご参加はご遠慮いただいております。
※ご予約は2名様以上でお申込みください。
- 内容 : 【特製フレンチコース】
オードブル
・魚介と彩り野菜のゼリー寄せ オーロラソース
スープ
・ホワイトコーンのポタージュ
魚料理
・ノルウェーサーモンのムニエル グルノーブル風
メイン
・牛サーロインのロースト 季節の温野菜 フォンドヴォーソース
デザート
・苺のモンブラン フルーツソース
パン
・ロールパン、パンオレ
コーヒーまたは紅茶
【飲物】
大人
・ノンアルコールスパークリングワイン、ノンアルコール赤・白ワイン 各一杯ずつ
お子様
・ジンジャエール、赤・白グレープジュース 各一杯ずつ
- 参加特典 : ホテル椿山荘東京オリジナル『テーブルマナーブック (ふりがな付き)』
- ドレスコード : 浴衣・サンダル・ショートパンツでのご利用はご遠慮ください。
- お問い合わせ : 03-3943-1140 (10:00～19:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/table-manners2022/>



Web 対応可 テーブルマナー講習プラン～実践ランチ付～

社会に旅立つ学生の方々へ向け、知識と教養が身に付く「テーブルマナー」「会席作法」を、日本ホテル・レストランサービス協会認定レストランサービス技能士が講師となり、通年で講習を行っています。課外活動が制限されている昨今、安心安全に「テーブルマナー講習」を受けていただけるよう、オフライン・オンラインお好みでお選びいただける受講を実現しました。

さらに、受講後にはホテル椿山荘東京のレストランのランチチケットをお好きな時にご利用いただき、講習内

容を実際に体験・実践していただけます。飲食を伴う大人数でのイベントの実施が困難な状況でも、安心・安全に学べます。



- 日時 : 通年
- 内容 : マナー講習 約2時間
(フランス料理マナー・会席料理作法各1時間程度)
テーブルマナー機材一式
ランチ食事券(お一人様分)
ご利用パターンをお選びいただけます。
【パターン1】
ご宴会場をご利用いただく場合
①ご利用人数に合わせてご利用会場をご提案
②ご利用日当日は、会場内はスクール形式にて、マナー・作法講習会のみ開催(約2時間)。
③後日、ホテル椿山荘東京内のレストランにてランチチケットを使用し実践し、マナー・作法を身につけていただけます。
※宴会場をご利用いただく場合、講習会場費、音響照明料は別途料金を頂戴いたします。
【パターン2】
Web配信でご利用いただく場合
①オンライン講習会の配信方法を選択
1) お客様のZoomアカウントより弊社講師を事前にご招待いただく。
2) 講師がZoomアカウントを作成しお客様を事前にご招待します。
※カメラ機材が必要な場合は別途オプションにてご用意可能です。
②ご利用日当日は講師がオンラインでマナー・作法のご説明(約2時間)
③後日、ホテル椿山荘東京内のレストランにてランチチケットを使用し実践し、マナー・作法を身につけていただけます。
※Web環境により別途機材や専用回線等が必要になる場合がございます。詳細はご相談ください。
※ランチ食事券は1名様分がプランに含まれております。2名様からは別途料金にて承ります。
※実践(お食事)の際にはレストランスタッフもサポートいたします。
- 料金 : お一人様 12,000円
※消費税・サービス料込み
※30名様よりご利用可能です。人数に満たない場合は、ご相談ください。
※ご利用日の1か月前までご予約を承ります。
- お問い合わせ : 03-3943-1171(宴会予約 平日9:00~18:00、土日祝10:00~17:30)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/banquet/plan/onlinetablemanner/>

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

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。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、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寛ぎの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 マーケティング部門

担当：西山、工藤、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：森川、須田、藁科

TEL:03-6863-3377 Email: 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」をお願いいたします。