

北海道から宮崎まで、日本国内のおもてなしの精鋭が集結！

## 「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」2/16 開催

国内初！国家資格1級を所持する給仕が、各ホテルやレストランの枠を超えて最上級のおもてなしをご提供

ホテル椿山荘東京では、“世界をもてなす、日本がある。”をコンセプトに唯一無二のひとときをご体感いただける「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」を2016年2月16日（火）に開催します。

2020年に向けておもてなしが注目される日本において、このイベントが国内サービス業界を活性化させる一助となればと願い、日本を代表するサービスの精鋭を集結させるという国内初の試みを実施いたします。



北海道、宮城、福島、栃木、東京、山梨、岐阜、奈良、大阪、鳥取、熊本、宮崎より、日ごろ異なった店舗で働いているサービス従事者を、ホテルやレストランの垣根を越えて全国各地から精鋭50名を集結させるというかつてないおもてなしのスタイルをとります。

今回は国内のサービスにおける唯一の国家資格であるレストランサービス技能士の1級保有者のみがサービスに携わり、その卓越した技能や様式美をご堪能いただけます。

多様化する飲食・サービス業界の中で、最上級の技能を発揮する場が減少している昨今、晩餐会という会食形式としてはもっとも格式の高い正餐でお客様とともに正装で望むこの機会が、サービス技能の向上や発展につながっていくものと確信しております。

目白の森で、最高の料理と最高のサービススタッフで皆様を最高の食空間へと導いてまいります。

### 「THE 晩餐会 ～アントナン・カレームと森の夜会～」

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140（9：00～20：00）

- 期間 : 2016年2月16日（火）
- 時間 : 受付 18：00～、食事 19：00～22：00
- 料金 : 晩餐会みの場合 33,000円 ※消費税、サービス料込  
晩餐会&ご宿泊（ご朝食付き）の場合  
2名1室ご利用時 お一人様 48,000円 ※消費税・サービス料・宿泊税込
- 食事 : 19世紀の宮廷料理人アントナン・カレームのレシピを再現したフランス料理のフルコース（スープ、魚、肉、肉、フロマージュ、デザート）  
※お料理に合わせた飲物含む ※前室ではカナッペをご用意
- ドレスコード : フォーマル（正装または準正装）
- 会場 : ホテル棟 1F「ボールルーム」
- 協力 : 一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会、  
NPO法人FBO（料飲専門家団体連合会）、倉敷国際ホテル
- 協賛 : サントリー酒類株式会社、日本酒類販売株式会社、  
MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社、  
高見株式会社、株式会社花弘、株式会社フェム、株式会社ビジュアライフ

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