

～ホテル椿山荘東京のレストランで、美味しく、エレガントに学ぶ～
ホテルのプロに学ぶ「プライベートテーブルマナーレッスン&美食 2018」
洋食 or 和食！レストランの個室貸切で、品格ある大人にランクアップ！

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）のイタリア料理「イル・テアトロ」と日本料理「みゆき」では、2018年2月1日（木）～3月23日（金）の期間限定で、レストランの個室を貸切にして学ぶ「プライベートテーブルマナーレッスン」を実施いたします。

本プランは、お客様より、“個人向けのテーブルマナー講座をぜひ実施して欲しい”というご要望を多数いただいたことから誕生した新たなプランです。身につけておきたい和の作法や、どんなシーンにおいても恥ずかしくない大人としてのテーブルマナー、立ち居振る舞いを伝授いたします。レストランの個室を貸切にするので、恥ずかしくて今さら聞けない、という方でも安心してご参加いただけます。

レッスンは、洋食マナー編、和食マナー編、それぞれご用意しておりますので、ご希望に合わせてお選びいただけます。洋食マナー編は、イタリア料理「イル・テアトロ」、和食マナー編は、日本料理「みゆき」にて、日頃サービスに従事しているスタッフが講師となり丁寧にお教えいたします。

洋食マナー編では、食器の使い方や美しい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、和食マナー編では、お椀の蓋の置き方や料理に合わせた箸の使い方など和食の基本的なマナーを伝授いたします。

レッスンは、レストランの本格料理をお召し上がりいただきながら進行いたしますので、美味しく、楽しく学ぶことができます。

社会人として正しいマナーを身につけたい方、いつもとは違ったお食事会を楽しみたい方、新年度にむけて社会人になる前のマナーを身に付けたい学生の方におすすめです。ぜひこの機会に、ホテルスタッフと一緒に、美しいテーブルマナーを身につけ、品格を感じる大人にランクアップしませんか？



■洋食マナー講師 一例

ホテル椿山荘東京

イタリア料理「イル・テアトロ」 露木 崇浩

シャンデリア煌く、メインダイニング 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、お客様とのコミュニケーションを通しての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、ご参加いただけます。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。」



■和食マナー講師 一例

ホテル椿山荘東京

日本料理「みゆき」 堀田くみこ

旬の食材に彩られた伝統と今様の日本料理を提供する「みゆき」のマネージャーとして、日々、お客様へのおもてなしや、スタッフの人材育成に取り組んでいる。奥深き和食の世界をさらに学ぶため、ホテル椿山荘東京 料亭「錦水」での経験を積み、2017年には、日本料理食卓作法認定講師の資格を取得。「美味しいお食事とお酒を楽しみながら、日常でも使える実践的な和食マナーを伝授いたします。ぜひ一緒に楽しく学びましょう！」



※講師は、日によって変わります。

概要

ご予約・お問い合わせ先：03-3943-5489（9：00～20：00）

プライベートテーブルマナーレッスン&美食

洋食マナー編（イタリア料理「イル・テアトロ」）

- 期間 : 2018年2月1日（木）～3月23日（金）平日限定
※予約開始は2017年12月1日（金）～
※予約制（1週間前まで）
- 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。
- 料金 : 15,000 円
(消費税・個室料・サービス料込み)
※本プランは特別プランにつき、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。
- メニュー : イル・テアトロ特別フルコース
(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
- 会場 : イタリア料理「イル・テアトロ」個室
※お部屋の指定は承りかねます。
- 人数 : 2～8名まで

**プライベートテーブルマナーレッスン&美食
和食マナー編（日本料理「みゆき」）**

- 期間 : 2018年2月1日（木）～3月23日（金）平日限定
※予約開始は2017年12月1日（金）～
※予約制（1週間前まで）
- 時間 : ランチ 11:30 入店～14:30 迄（ランチタイム限定）
※終了時間は、当日の進行状況によって前後いたします。
- 料金 : 8,000円（消費税・個室料・サービス料込み）
※本プランは特別プランにつき、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。
- メニュー : 日本料理「みゆき」季節の会席料理
日本酒付き（お一人様 半合）
- 会場 : 日本料理「みゆき」個室
※お部屋の指定は承りかねます。
- 人数 : 2～8名まで

【団体様向けのテーブルマナー&会席作法プランもございます】

このほか、ホテル椿山荘東京では、学校や企業などの団体様向けのテーブルマナー&会席作法プランもご用意しております。用途に合わせてぜひご利用ください。

詳しくはHPをご覧ください。

<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/banquet/plan/43559ccbdf847ce.html>

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