

昨年 6,000 名以上が参加したホテルのマナーレッスン。

2020 年は、レストランでのレッスンに加え、新社会人向けのビジネスマナーレッスンが初登場！

本格マナーレッスン「ビジネスマナー&テーブルマナー」を開催

～令和初の新社会人に、ご両親からの卒業祝いや就職祝いの門出の贈り物にも～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、4月からの新社会人に向けた本格マナーレッスン「ビジネスマナー&テーブルマナー」を2月20日（木）、3月5日（木）の2日間限定で開催いたします。

2019年、ホテル椿山荘東京では、6,000名強のお客様にマナーレッスンをご提供しました。そのうち、レストランでの会席マナー教室や接待&和食のマナー教室、洋食のマナーレッスンは200名弱が受講。お客様からは、少人数で参加できて良かった、プライベートな空間で楽しく学べたという声を多くいただきました。今回の「ビジネスマナー&テーブルマナー」は、春季にお問い合わせが多くなる社会人になるにあたっての心構えや身だしなみ、電話対応、自己紹介のコツなどのビジネスマナーと、人気のフルコースを召し上がっていただきながら、美しい召し上がり方や食器の使い方など洋食マナーを一度に学んでいただける機会となっています。

ご両親や祖父母からの卒業祝いや就職祝いなどの門出にプレゼントしてみてもはいかがでしょうか。

◇また、人気の会席マナー教室や接待&和食マナー教室、テーブルマナーレッスンを今年も引き続き開催。今の時代だからこそ知っておきたい歴史、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。

● 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。

● 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。

● 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

1. 新社会人向け本格マナーレッスン [ビジネスマナー&テーブルマナー]

- 期間 : 2020年2月20日(木)、3月5日(木)
※事前予約制(ご予約は3日前まで)
- 時間 : 受付・会計 10:15～
ビジネスマナーレッスン 10:30～
ガーデンツアー 12:30～13:00
テーブルマナーレッスン 13:00～15:00
※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 : ホテル棟5階「シェフズテーブル」
- 料金 : 一般料金 23,000円
ホテル会員様料金 20,000円
※マナーレッスン・食事・飲物・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 : 新社会人になるにあたり必要なビジネスマナーと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 : イル・テアトロ特別フルコース
(前菜・スープ・パスタ・魚料理・肉料理・デザート)
※飲み物 各1杯(スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン)
※20歳未満の方はソフトドリンクをご用意いたします。
- 人数 : 各日定員20名
- 講師 : ビジネスマナー 人材育成コンサルタント 杉本 直鴻
テーブルマナー イタリア料理「イル・テアトロ」 露木 崇浩
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/2020mannerevent/>

2. プライベート会席マナー教室

- 期間 : 2020年2月12日(水)～3月18日(水)
2020年4月13日(月)～4月27日(月)
2020年5月8日(金)～5月29日(金)
※平日の月・水・金曜日限定
※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・勧肴・温物・食事・甘味)
※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)
- 講師代表 : 料亭「錦水」 新盛 睦美
※講師は日によって変わる場合がございます。
- 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 : 2020年2月12日(水)～3月18日(水)
2020年4月13日(月)～4月27日(月)
2020年5月8日(金)～5月29日(金)
※平日の月・水・金曜日限定
※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(前菜・造り・煮物・焼物・勸肴・温物・食事・甘味)
※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)
- 講師代表 : 料亭「錦水」新盛 陸美
※講師は日によって変わる場合がございます。
- 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>

4. プライベートテーブルマナーレッスン&美食

- 期間 : 2020年2月12日(水)～3月18日(水)
2020年4月13日(月)～4月27日(月)
2020年5月7日(木)～5月29日(金)
※平日1組限定
※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(1日1組限定)
- 講師代表 : イタリア料理「イル・テアトロ」露木 崇浩
※講師は日によって変わる場合もございます。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/365c54ec6fd0757.html>

■■■■■ 講師プロフィール ■■■■■

杉本 直鴻

人材育成コンサルタント(株)SUGI コーポレイション 代表取締役)として、企業、学校等様々な機会セミナーを請け負う人材育成のプロフェッショナル。

「印象は3秒で決まる」・新社会人として、様々な新しい出会いを向かえる方々に、常識と気配りを感じさせるビジネススキルの第一歩を学んでいただきます。各企業や学校等でセミナーを開講されている他、企業経営者としても多くの出会いがある杉本先生。相手の印象に残る振る舞いを学ぶ機会として、是非ご参加ください。

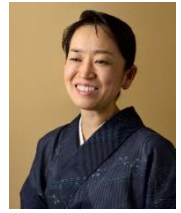
(2月20日・3月5日 新社会人向け本格マナーレッスン ビジネスマナー担当)



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、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：園部、菅原
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：石黒、石原、重田（おもだ）

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」でお願いいたします。