

ノーベル賞受賞記念晩餐会でも使用されているカトラリー「ノーベルデザイン」も登場！

## 新潟県燕市×ホテル椿山荘東京 コラボレーション

「ノーベルデザイン」など燕市が誇るカトラリーとともに優雅に学ぶ、大人のテーブルマナー

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、2018年2月1日（木）～3月23日（金）、世界的に有名なカトラリー（洋食器）の町“燕市（つばめし）”とのコラボレーションを実施いたします。



左：燕製カトラリー「ノーベルデザイン」、右：ホテル椿山荘東京

ノーベル賞受賞記念晩餐会でも使用されているカトラリー「ノーベルデザイン」をはじめとした上質なカトラリーを活用し、ホテル椿山荘東京 メインダイニング「イル・テアトロ」にて、大人のためのテーブルマナーレッスンを開催いたします。最高級の逸品とともに、品格のある大人の時間をお届けいたします。

新潟県燕市は、カトラリーの国内生産シェア90%以上を誇り、100年を超える、歴史と技術で創り上げられた最高級のカトラリーを多数生み出し続けている、ものづくりの聖地。中でも、「ノーベルデザイン」は、ノーベル賞創設90周年を記念して作られた逸品。1991年以来、同じデザインのカトラリーが毎年12月10日に開催されているノーベル賞授賞記念晩餐会で、今も毎年使われ続けています。

一方、ホテル椿山荘東京は、「ミシュランガイド2018」にて、最高ランクの5パビリオンを獲得する日本発の唯一のホテル。歴史と伝統に培われた日本ならではのきめ細やかなおもてなしで、世界中のゲストをお迎えいたしております。

この度、同じく、日本発のブランドとして、日本の魅力を継承・発信し続けていきたいという想いから、今回のコラボレーションが実現しました。

### <最高級のカトラリーとともに優雅に学ぶ、大人のテーブルマナーレッスン>

2018年2月1日（木）～3月23日（金）、ホテル椿山荘東京 メインダイニング「イル・テアトロ」で開催予定の大人のための「プライベートテーブルマナーレッスン」にて、「ノーベルデザイン」を使って、実際にお食事・テーブルマナーレッスンをお楽しみいただきます。さらに「ノーベルデザイン」のほか、ドラマ「天皇の料理番」でも使用された日本最古のデザイン「月桂樹」や、まるでシルクのような使用感の「ゼウス」などからお好みのものをお選びいただけます。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、最高級のお料理と、ホテルスタッフが伝授するテーブルマナーとともに、ご堪能いただけます。

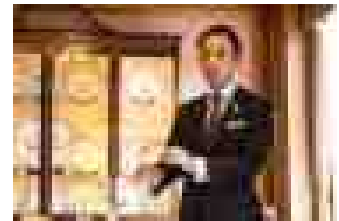
## <古き良き伝統を学ぶ、ホテル椿山荘東京スタッフ向けカトラリー講座>

また、コラボレーション実施にあたり、ホテル椿山荘東京スタッフ向けのカトラリー講座を開催（2018年1月17日（水）15:30～16:30／ホテル椿山荘東京 宴会場にて開催予定）。日本金属洋食器工業組合副理事長・山崎金属工業 山崎修司氏をお迎えして、カトラリーの歴史や文化、素材の違いなど、幅広い洋食器の知識を学びます。訪日外国人の増加を背景に、日本ならではの魅力、おもてなしの心を身につけることが求められております。国内外のお客様をもてなす当ホテルのスタッフに、日本文化を学ぶ機会を設け、古き良き伝統とおもてなしの心を大切に、より一層サービス向上に努めていきます。

### 概要

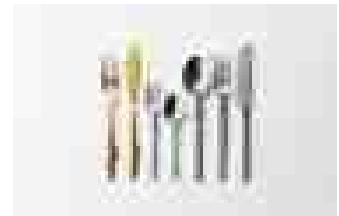
ご予約・お問い合わせ先：03-3943-5489（9：00～20：00）

新潟県 燕市×ホテル椿山荘東京 コラボレーション  
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。

- 燕製カトラリー : ①月桂樹（燕物産）  
②ビザンティン（山崎金属工業）  
③ゼウス（サクライ）  
④ICHI（大泉物産）  
⑤ノーベルデザイン（山崎金属工業）



※前菜、スープ、パスタは①～④の中からお選びいただき、  
魚料理、肉料理、デザートでは、⑤「ノーベルデザイン」をお使いいただきます。

- レッスン内容 : 洋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。  
フルコースをお召し上がりいただきながら、レッスンをいたします。
- 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）  
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

※内容は変更になる場合がございます。

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