

「選べるカトラリー」を 昨年好評だったホテル椿山荘東京で

－ 今年もスタッフからお客様に燕製カトラリーの魅力を伝えていただきます －

東京オリンピック・パラリンピックを契機に首都圏に集まる国内外の VIP に燕製品の魅力や技術力の高さを PR することを目的として実施している「選べるカトラリー」。2 月からは、昨年来プライベートテーブルマナーレッスンを開催している「ホテル椿山荘東京」で、再び実施することとなりました。今年もホテルスタッフからお客様に燕製カトラリーの魅力を伝えていただきます。

【イベント概要】

ホテル椿山荘東京内で本格イタリア料理を楽しめるレストラン「イル・テアトロ」にて開催される「プライベートテーブルマナーレッスン&美食」において、計 5 種の高品質な燕製カトラリーを用意し、お客様にお好みのものを選んで、食事とテーブルマナーレッスンをお楽しみいただく。

- ・ 期間 平成 31 年 2 月 12 日 (火) ～ 3 月 20 日 (水)
4 月 15 日 (月) ～ 4 月 26 日 (金)
5 月 7 日 (火) ～ 5 月 31 日 (金)
7 月 1 日 (月) ～ 8 月 9 日 (金)
※ランチ 12:00 入店～14:00、ディナー 17:30 入店～19:30
- ・ 料金 15,000 円/人 (消費税・個室料・サービス料込み)
- ・ キュー イタリア料理 特別フルコース (前菜・スープ・パスタ・魚・肉・デザート)
- ・ 定員 2～8 名 平日のみの完全予約制 (1 週間前までに要予約)
- ・ 会場 ホテル椿山荘東京 イタリア料理「イル・テアトロ」個室
- ・ 選べるカトラリー (全 5 種類)
 - 月桂樹 (燕物産(株))
 - ビザンティン (山崎金属工業(株))
 - Saks Super 700 Zeus ((株)サクライ)
 - ICHI ((株)大泉物産)
 - ノーベル (山崎金属工業(株))
- ・ 予約・問合せ ホテル椿山荘東京 : 03-3943-5489 (9:00～20:00)
※イベント自体の取材はできません。



本件についてのお問い合わせ先
産業振興部 商工振興課 : 山崎・竹田
電 話 : 0256-77-8289 (直通)