

東京タワーの目の前の結婚式場 The Place of Tokyo 新生活様式に対応した全4皿 婚礼料理フルコースを開発

少ない皿数でも満足度を落とさず、参列ゲストと会場スタッフの接触回数・接客時間の削減
<https://place-tokyo.com/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎 以下当社）は、運営する結婚式場 The Place of Tokyo(住所：東京都港区、総支配人：鈴木 大輔、以下当式場)で、少ない皿数でも満足度を落とさずに、参列ゲストと会場スタッフの接触回数や接客時間などを削減した全4皿婚礼料理フルコース(17,800円/おひとり、税別)の販売を開始いたしますのでお知らせいたします。

【全4皿婚礼料理フルコース開発に至った経緯】



新型コロナウイルス感染拡大の影響により、結婚式を予定していた新郎新婦様やゲスト様が、開催することや参列されることへ不安を抱かれるケースが多くあります。ただ、このような状況下でも、2020年5月以降、当館で結婚式を検討している新郎新婦様の披露宴実施予定人数は、40名以上が約7割を占めており、通常通り披露宴を開催したいと考えている新郎新婦様が多くいらっしゃることを認識しております。

そこで、新型コロナウイルスの主な感染経路だと考えられている「接触感染」と「飛沫感染」について、結婚式で最もゲスト様と会場スタッフに接点が生まれる「料理提供時間」に着目し、皿数を4皿に絞った婚礼料理フルコースを開発することで、接触回数や接客時間などを削減し、新郎新婦様や参列ゲスト様に安心してお過ごしいただけると考えました。

【全4皿のウェディングメニューの特徴】

・注文率が最も高い人気コースをベースに開発

当館で最も注文率が高い※コース「CHEF's SELECTION(17,800円/おひとり、税別)」をベースに、安心して新生活様式に対応した婚礼料理フルコースを作成いたしました。皿数はベースのコースから3皿減ですが、品数、食材数はベースのコースと同等の食材、数を使用しております。皿数は少なくとも、質、ボリューム感ともにご満足いただける内容となっております。※約6割の新郎御婦様が注文(2019年度実績)

・接触回数、接客時間を削減

コース料理を提供する際に、参列ゲスト様と会場スタッフが接触する回数や時間は、コースの皿数や内容によって変動するため、皿数が少ないほど回数や時間を削減することができます。また、目の前で出汁を注ぐなど、パフォーマンス性があるメニューをなくしたことで、そこに係る回数や時間を削減しました。また、当館のメニューはすべてお箸で召し上がっていただけるようになっており、この全4皿婚礼料理フルコースにはオプションの「祝箸」をもともとプランインし、ナイフやフォークを下げるなどの工程も削減しました。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

・披露宴時間短縮のご提案が可能に

一般的に披露宴時間を短縮することが難しい理由として、選ばれたコースの皿数が多いと、全てのお料理を提供し終えるまでに時間がかかってしまうため、物理的に披露宴の時間短縮ができないケースが多いですが、この全4皿婚礼料理フルコースは約1時間7分ほど※で提供を終えることが可能になるため、披露宴を2時間以内に収めたいなどのご要望にお応えできるようになります。※進行内容によって左右されます

・少ない皿数でも満足度、満腹度が下らない工夫

満足感、満腹感を感じるために重要な「咀嚼の回数」に着目し、品数や食材数を決定しております。また、皿数が少なくなっている分、1皿1皿の提供間隔を長く取ることができるため、ゆっくり時間をかけて召し上がっていただくことにより満足度、満腹感が得られやすい構成になっております。

当会場ではこれからも、一生に一度のかけがえのない時間を喜びや感動に溢れる素敵な時間を過ごしていただく為に、今回の全4皿婚礼料理フルコースの開発をはじめ、感染拡大防止策の徹底、オンラインを活用したご相談、オンライン結婚式や最短2週間前でも申し込み可能な挙式プランの導入などを通して、お客様に安心してご利用いただけますよう努めてまいります。

【全4皿婚礼料理フルコース概要】

コース名称：CHEF's PREMIUM(シェフズプレミアム)

コース金額：17,800円(お一人様/税サ抜)

販売開始：2020年9月以降に結婚式を挙げるお客様

コース内容：全4皿

① 前菜	～秋の八寸～ フォアグラのソテーお寿司仕立て 豊岡産コウノトリ育むお米 京鴨低温ロースト塩麹漬 焼き葱と里芋田楽 水牛モッツアレチーズと季節のフルーツ 生ハムを添えて 鯖の御造り 泡醤油と共に ずわい蟹と京生湯葉 海老のフラン 菊花餡 バイ貝の磯煮
② 魚料理	～カナダ産オマール海老の雲丹味焼き～
③ 肉料理	～黒毛国産牛フィレ肉の網焼きと大葉味 の焼き御飯～ イタリア産トリュフ塩と本山菜、徳島産酢橘をお好みで
④ デザート	～ドルチェ 3種盛合せ～ プティモンブラン 林檎の焼きたてマドレーヌ 金木犀薫るオレンジのジェラート

※祝箸/プチブレッド5種/食後のコーヒー・紅茶が付きます

【当会場でのウイルス感染拡大防止対策について】

当会場ではお客様に安心して施設をご利用いただくため、公益社団法人日本ブライダル文化振興協会、一般社団法人全日本冠婚葬祭互助協会により策定された結婚式場業「新型コロナウイルス感染防止ガイドライン」に基づき、独自の感染拡大防止策を実施しております。<https://place-tokyo.com/news/detail.html?id=4419>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【The Place of Tokyo 概要】

- ◇所在地 : 東京都港区芝公園 3-5-4
- ◇連絡先 : TEL 03-5733-6788 FAX 03-5733-6786
- ◇営業時間 : 平日 13:00~19:00
土日祝 9:00~20:00 (火曜日定休)
- ◇アクセス : 都営大江戸線赤羽橋駅赤羽橋口より徒歩 5分
地下鉄日比谷線神谷町駅 1 番出口より徒歩 7分
都営三田線御成門駅 A1 出口より徒歩 6分
JR 山手線浜松町駅北口よりタクシーで 5分
- ◇URL : <http://www.place-tokyo.com/>

東京タワーを目の前に臨むウェディングの舞台、他では実現し得ないこの地だからこそそのロケーションがおふたりのウェディングシーンを彩ります。時を越えて愛され続ける東京のシンボルに見守られ祝福と感動の一日が幕をあけます。始まりの場所は永遠の場所へ…10年後、30年後もずっと帰って来られる場所小さな子どもの手を握り空高く塔を見上げる日がやってくる。The Place of Tokyo はおふたりの生涯を飾ることのない感動の瞬間をお手伝いします。



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当: 片岡 有紀子 080-4186-2281
TEL: 03-5402-4700 FAX: 03-5402-4702 MAIL: y.kataoka@ikkadining.co.jp