

報道関係者各位

2023年11月1日
株式会社一家ホールディングス

2023年9月リニューアルオープン！ 期間限定クリスマスディナープラン 2023 東京タワーの目の前のレストラン Terrace Dining TANGO

<https://www.tablecheck.com/shops/tango-tpt/reserve>

株式会社一家ホールディングスの連結子会社である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）が運営するレストラン Terrace Dining TANGO(住所：東京都港区)で、2023年12月23日(土)～25日(月)の期間限定で、毎年好評いただいているクリスマスディナープランを販売いたします。



Terrace Dining TANGO は結婚式場「The Place of Tokyo」の1階に併設された、東京タワーの目の前にあるレストランです。結婚式場大手口コミサイトにおいて、東京都内の結婚式場で料理部門第一位に輝いた実績があるグランシェフ監修のもと、こだわりの食材を使った贅沢なフルコースをご用意しました。クリスマスカラーで彩られた1皿1皿は、味はもちろん目でも楽しむことができる一品です。2023年9月にリニューアルオープンしたレストランフロアと、The Place of Tokyoの**人気披露宴会場でお食事を楽しむことができます**。また、**同時にプロポーズのご予約も可能**。**専属のプロポーズプランナーが大切なプロポーズをお手伝いします**。Terrace Dining TANGO は、お客様の記憶に残る素敵なクリスマスをご提案します。

■クリスマスディナー内容(全8品)



〈1品目〉タラバ蟹と苺のメリメロ～RED～

苺とトマトのクーリ※にタラバ蟹やベルローズ、ラディッシュなど赤色の食材で彩りました。クリスマスディナーの1皿目を飾る目にも鮮やかな一品です。

※フランス料理でよく用いられる野菜や果物を裏ごして作られるソース



〈2品目〉白神生ハムと東京モッツアレラ・ラフランスのカプレーゼ～WHITE～

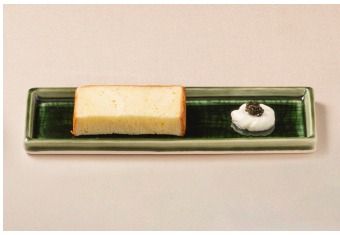
長期熟成により芳醇でまろやかな味に仕上がった国産生ハム「白神生ハム」と、新鮮で濃厚な「東京モッツアレラ」を使用し、ラフランス、百合根、カリフラワーのピュレなどを添えマリアージュを楽しめるカプレーゼに仕上げました。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：047-711-0850 FAX：047-711-0335 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp



〈3品目〉 蝦夷鹿とサボイキャベツのシューファルシ・京菊菜のブルーテ〜GREEN〜
キャベツを使ったフランスの家庭料理シューファルシを TANGO オリジナルアレンジ
で仕上げました。蝦夷鹿で作った肉だねをサボイキャベツで包み、程よい苦味をもつ京
菊菜で作ったソースでお召し上がりいただきます。



〈4品目〉 LUPOST Winter トリュフのブリオッシュ キャビア添え〜BLACK〜
クリスマス用に特別に新しく作られた BakeryLab LUPOSTO のブリオッシュ。
やぎのミルクを使用した爽やかな口当たりが特徴のブリオッシュです。



〈5品目〉 フォアグラポワレ 聖護院大根と堀川ごぼう 八丁味噌〜BROWN〜
甘みがあり柔らかい肉質の聖護院大根の上に、濃厚なフォアグラのポワレを乗せました。
八丁味噌のソースと一緒に召し上がりください。



〈6品目〉 オマール・金目鯛・白子・生雲丹のアンサンブル〜GOLD〜
オマール海老、金目鯛、雲丹などを贅沢に使い、華やかな一皿に仕上げました。
バターナッツと特製のウニ味噌ソースをつけてお召し上がりください。



〈7品目〉 鹿児島産薩摩福永牛フィレと蝦夷鮑のコンポジション〜Buon Natale!〜
鹿児島県さつま町のブランド牛である薩摩福永牛をローストし、旨みを閉じ込めて焼き
あげました。青海苔バターでソテーした鮑と一緒に召し下さい。



〈8品目〉 サステナブルチョコレートとトンカ豆 林檎の薫り
2種のフロマージュ ベリーとライチ 薔薇の薫り

サステナブルチョコレートと甘い香りが特徴のトンカ豆を使用したムースの中に、カル
ヴァドスのクレームブリュレとキャラメリゼした林檎を合わせてご用意しました。お一
人様+500円でコースデザートクリスマスケーキに変更できます。クリームチーズ・
マスカルポーネ・サワークリームのムースの中に、薔薇とライチで薫りを付けた6種の
ベリーのコンポートを合わせました。トナカイをイメージしたクリスマスらしいケーキ
をお楽しみ下さい。



■料金（使用会場により異なります。価格は税込表記です。）

〈1F〉 19,800円(税サ込) Terrace Dining TANGO のレストランフロアです。ドリンク代は含みません。

〈3F〉 22,000円(税サ込) オープンキッチン付の人気披露宴会場です。フリードリンク、ミュージックフィーを含みます。

〈4F〉 22,000円(税サ込) 東京タワーの麓が見える1番人気の披露宴会場です。フリードリンク、ミュージックフィーを含みます。

〈窓際確定プラン〉 25,000円(税サ込) 東京タワーの麓が見える1番人気の披露宴会場の窓際を確約するプランです。フリードリンク、ミュージックフィー、デザートランクアップ、お土産のシュトーレンを含みます。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281

TEL：047-711-0850 FAX：047-711-0335 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp



■ 予約方法

ご予約は Web、お電話で承っております。

<https://www.tablecheck.com/shops/tango-tpt/reserve>

■ 東京タワーに最も近いレストラン Terrace Dining TANGO

東京タワー目の前、正面玄関向かい側に佇む東京のシンボルとして名高い場所で非日常を味わうダイニングレストラン。開放的なテラスからは東京タワーを一望。特別な空間で過ごしなが、四季折々の旬の味覚をお楽しみいただけます。

■ Terrace Dining TANGO (テラスダイニングタンゴ) 概要

- 店名 : Terrace Dining TANGO (テラスダイニングタンゴ)
住所 : 東京都港区芝公園 3 丁目 5-4 1F
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
TEL : 03-5733-6866
営業時間 : Lunch 全日 11:30~15:00(LO14:00)
Dinner 全日 17:00~22:30(LO21:30)
定休日 : 不定休 (HP にてご確認いただけます。)
URL : <http://www.tango-tpt.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ホールディングス 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：047-711-0850 FAX：047-711-0335 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp