

アツアツの結婚式場が「涼」スポットに様変わり！？ おばんざい屋「目白亭」オープン

<http://www.chinzanso.com/event/news/1609.php>

椿山荘（経営：藤田観光㈱ / 総支配人：村田茂樹）では、平日の新たな取組みとして、2012年8月10日（金）より9月7日（金）まで、オープンキッチン付き宴会場を利用し、おばんざい屋「目白亭」を営業いたします。

気温が高く、比較的結婚式の需要が低い季節に、普段宴会場として利用している会場を、涼を楽しむレストランとして営業することで、売上げの最大化を図ります。

2万坪を誇る日本庭園を持つ椿山荘には、都会の避暑地として、滝や湧き水、水車、風鈴、木々の木陰など涼スポットが充実しております。その椿山荘に、この夏、新たな涼スポットとしておばんざい屋「目白亭」がオープン。

店内に入ると、風鈴の涼やかな音色と浴衣姿のスタッフが皆様をお迎えし、目で、耳で、日本の涼をご体感いただけます。料理は、食欲減退気味になる夏でも食が進む「麦とろ」「冷汁」「素麺」をメインにした定食をご用意し、舌やのどごしでも涼をご堪能いただけます。

レストラン名の冠にあるおばんざいは、直送新鮮野菜とともに、定食に必ず付くビュッフェとしてご用意いたします。俳優 菅原文太さんが代表を務める山梨県竜土農園「おひさまの里」の、農薬を使用せずに栽培した新鮮野菜のほか、全国各地域の魅力を紹介する「ふるさと発展のお手伝い」を通してゆかりのある地域から取り寄せた旬食材を使った「京風出し巻き玉子と染め卸し」や「茄子の揚げ浸し」など、家庭の味といわれる優しい出汁の味が決め手のおばんざいが並びます。

結婚式の需要が比較的低いものの、イベントが多く行楽のお客様も増える夏期間、高級なイメージの強い和食を“涼やかに・気軽に・リーズナブルに”ご提供する新しい切り口でレストランの営業をすることで、従来お越しいただいていないお客様にもご来館いただき、売上げの最大化を狙います。

同時に、目で、耳で、そして舌で夏の涼を演出するおばんざい屋「目白亭」の取組みが、皆様のお出かけ意欲、また食欲を刺激し、健やかに夏をお過ごしただく一助となればと願っております。

尚、同期間中、日本の伝統芸能を彩る「歌舞伎衣裳展」も開催いたします。日本のおいしいおばんざいと涼しいお食事とともに楽しみくださいませ。



涼やかな冷汁定食



菅原文太さんの農園「おひさまの里」直送の新鮮野菜をお好きにだけ！

おばんざい屋「目白亭」 概要

期間： 2012年8月10日（金）～9月7日（金） 平日限定
時間： 11:30～15:00（ラストオーダー 14:30）
料金： 「麦とろ定食」「冷汁定食」「素麺定食」 各2,200円
※いずれもおばんざい・直送新鮮野菜ビュッフェ付き。
※単品でのご用意、涼しい甘味のご用意もございます。
会場： 椿山荘 宴会場 タワー棟6階「さくら」

2013年1月1日、椿山荘とフォーシーズンズホテル椿山荘 東京は「ホテル椿山荘東京」に生まれ変わります
～世界をもてなす、日本がある。ホテル椿山荘東京～

取材に関するお問い合わせ

〒112-8600 東京都文京区関口2-10-8 椿山荘 営業企画課 河合・真田 さなだ
電話 03-3943-1172 / メール a.sanada@chinzanso.com