

Flash

ホテル ホテル
メトロポリタン

木目のインテリアと間接照明で寛ぎ感演出



▲

「ジーニャルシック」をコラボートに

て、

「ジーニャルシック」が、新宴会場やホテル自慢の料理について紹介。参

加した取引企業関係者らに振舞

われた。

東京都港区

は、9月から

オーダーメイ

ドのブライダ

ルメニ

「Chef's Spe-

cial (シェフ

スペシャ

ル)」の提供

をスタートし

た。

これまで、全館終日貸切で

婚禮を行う「THE CONVI-

VION STYLE」にてのみ、オ

ーダーメイドメニューに対応し

てきた。今月からは基本メニュ

ー(1名1万7500円)

として実施

される。

シェフズスペシャルでは、入

澤孝之シェフやブライダルコン

シェルジエが、カップルに徹底

したヒヤリングを行い、ここか

ら浮かび上がったイメージやキ

ーワードを、メニュー作りに反

映させていく。「ワインが大好

きなふたりらしいもの」「新郎

新婦の出会いをテーマに」など、

抽象的なオーダーの具現化や、

食材の産地指定にも応える。

▲季節感、バランス、素材、オリジナルを重視

ランス・素材最優

先・オリジナリティ

の4つをポリシーに

掲げ、入澤シェフが

フレンチの古典を理

解した上で、全く新

しいメニューを創り上げる。

過去に作られたオーダーメイ

ドメニューでは、2人のバーソ

ナリティや生い立ち、価値観な

どからインスピレーションを受

けたものもある。ピュアな幼少

期は、素材の味をそのまま生か

した野菜果汁として表現し、社

会に出たときの痛みや心地よさ

は、炭酸の刺激が残るペリエの

ジュレとして表現する、などと

いったものだ。

ホテルメトロポリタン

(東京都豊島区)

では、メ

インパンケッ

ト「富士」の

改裝工事が完

了、リニューアルオープンした。

富士は、総面積約700m²・天

井高約6m、ブッフェスタイル

(立食)で最大700名を収容する、

同ホテル最大規模の宴会場。今

5日にはお披露目パーティが

開催され、総支配人に着任した

塙島賢次氏が、新宴会場やホテ

ル自慢の料理について紹介。参

加した取引企業関係者らに振舞

われた。

塙島賢次総支配人

▲季節感、バランス、素材、オリジナルを重視

ランス・素材最優

先・オリジナリティ

の4つをポリシーに

掲げ、入澤シェフが

フレンチの古典を理

解した上で、全く新

しいメニューを創り上げる。

過去に作られたオーダーメイ

ドメニューでは、2人のバーソ

ナリティや生い立ち、価値観な

どからインスピレーションを受

けたものもある。ピュアな幼少

期は、素材の味をそのまま生か

した野菜果汁として表現し、社

会に出たときの痛みや心地よさ

は、炭酸の刺激が残るペリエの

ジュレとして表現する、などと

いったものだ。

ホテルメトロポリタン

(東京都豊島区)

では、メ

インパンケッ

ト「富士」の

改裝工事が完

了、リニューアルオープンした。

富士は、総面積約700m²・天

井高約6m、ブッフェスタイル

(立食)で最大700名を収容する、

同ホテル最大規模の宴会場。今

5日にはお披露目パーティが

開催され、総支配人に着任した

塙島賢次氏が、新宴会場やホテ

ル自慢の料理について紹介。参

加した取引企業関係者らに振舞

われた。

塙島賢次総支配人

▲季節感、バランス、素材、オリジナルを重視

ランス・素材最優

先・オリジナリティ

の4つをポリシーに

掲げ、入澤シェフが

フレンチの古典を理

解した上で、全く新

しいメニューを創り上げる。

過去に作られたオーダーメイ

ドメニューでは、2人のバーソ

ナリティや生い立ち、価値観な

どからインスピレーションを受

けたものもある。ピュアな幼少

期は、素材の味をそのまま生か

した野菜果汁として表現し、社

会に出たときの痛みや心地よさ

は、炭酸の刺激が残るペリエの

ジュレとして表現する、などと

いったものだ。

ホテルメトロポリタン

(東京都豊島区)

では、メ

インパンケッ

ト「富士」の

改裝工事が完

了、リニューアルオープンした。

富士は、総面積約700m²・天

井高約6m、ブッフェスタイル

(立食)で最大700名を収容する、

同ホテル最大規模の宴会場。今

5日にはお披露目パーティが

開催され、総支配人に着任した

塙島賢次氏が、新宴会場やホテ

ル自慢の料理について紹介。参

加した取引企業関係者らに振舞

われた。

塙島賢次総支配人

▲季節感、バランス、素材、オリジナルを重視

ランス・素材最優

先・オリジナリティ

の4つをポリシーに

掲げ、入澤シェフが

フレンチの古典を理

解した上で、全く新

しいメニューを創り上げる。

過去に作られたオーダーメイ

ドメニューでは、2人のバーソ

ナリティや生い立ち、価値観な

どからインスピレーションを受

けたものもある。ピュアな幼少

期は、素材の味をそのまま生か

した野菜果汁として表現し、社

会に出たときの痛みや心地よさ

は、炭酸の刺激が残るペリエの

ジュレとして表現する、などと

いったものだ。

ホテルメトロポリタン

(東京都豊島区)

では、メ

インパンケッ

ト「富士」の

</div