

藤田観光グループが取り組む“ゲストをおもてなしする結婚式” 第1弾
披露宴料理を列席者一人ひとりの好みに合わせてご用意
ご新郎ご新婦のゲストへの心遣いを料理でお手伝いいたします

藤田観光株式会社（本社：東京、代表取締役社長：末澤 和政）では、新郎新婦のご満足に加え、結婚披露宴の列席者（ゲスト）にも心地よい時間を提供する“ゲストをおもてなしする結婚式”をご提案いたします。その第1弾として、東京・目白の椿山荘、フォーシーズンズホテル椿山荘 東京では、結婚披露宴のお料理をゲストのご要望に合わせて用意するサービスを始めました。一人ひとり、一品一品きめ細かく対応することで、両家の“おもてなしの心”を表現し、ゲストの心につつまでも残るご宴席となるようお手伝いいたします。

結婚式の主役は新郎新婦ですが、お二人が招待されたゲストをもてなし、披露宴の時間を気持ちよく過ごしていただくことは、お二人にとってとても大切なことです。そこで、ご列席されるお客さまにとって一番印象に残るといわれる「料理」を、ゲストのご希望に合わせて一品一品対応することで、新郎新婦のおもてなしの心を表現するお手伝いをしたいと考えております。

具体的には、ご年配者など洋食が苦手なお客さまに和食を、苦手な食材やアレルギー食材がある方にはオリジナルメニューを、また、さっぱりとしたお料理をご希望の方には油を控えた調理方法への変更など、ご要望に応じて個別に対応しています。中でも、肉類を控えているお客さま向けの「ベジタリアン料理コース」は、乳製品を使用するコースや、出汁からすべて野菜のみを使用するコースなど、お客さまの嗜好に合わせて段階的に対応いたします。

藤田観光グループでは、約60年に渡る婚礼事業で得た経験を生かし、今後も新郎新婦、そしてご両家がお招きする大切なゲストへの心遣いを、様々な商品・サービスで表現し、日本の良き文化である“結婚式”を後世に引き継いでまいりたいと考えております。

【ご提供サービスの一例】

＜料理コースや食材の変更＞

- ・「野菜だけに」 肉・魚を全く使用せず野菜だけ使ったフルコース料理をご用意します
- ・「肉料理が苦手」 様々な魚介類を使った変化に富んだフルコース料理をご用意します
- ・「洋食は不慣れ」 お箸で召し上がれる和食コースをご用意します

＜調理方法や盛付け方＞

- ・「濃いソースは苦手」 和風ソースや、果実酢や香草を白ワインで伸ばした清涼感のあるソースに変更
- ・「あっさりしたものがいい」 ソテー(炒め)せずポーチ(湯煮)にするなど、調理法を変更
- ・「食べやすいサイズで」 簡単に召し上がれるよう予め一口サイズに切り分けてご提供します

＜お子様料理のご用意と体に優しいお料理のご提供＞

- ・「乳幼児向け」 栄養価が高い旬の野菜を使用した離乳食などをご用意します
- ・「アレルギーをお持ちの方」 調理器具から交換するなどアレルゲンを徹底的に排除。乳製品アレルギーのお子様には豆乳から作ったケーキをご用意します

＜ 本件に関するお問い合わせ ＞

藤田観光株式会社 事業本部 広告宣伝部
松山 元信
TEL:03-5981-7760 FAX:03-5981-7783