

～辻調理師専門学校東京／調理応用技術マネジメント学科～
学生が運営するレストラン「Kitchen Lab. PRISM」
一般のお客様向けに本日より予約受付開始！
<2025 年 6 月 24 日 12 時グランドオープン>

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校東京（東京都小金井市、校長：百野浩史）では、調理応用技術マネジメント学科 2 年生が運営するレストラン「Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）」が、2025 年 6 月 24 日にオープンする運びとなり、本日より一般のお客様向けに予約受付を開始しましたのでお知らせいたします。

■予約サイト■ <https://www.tablecheck.com/ja/tsujichotokyo-prism/reserve/>



「Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）」は、実際のレストランと同じように食材検品、仕込み、仕上げからサービスまでが一体となった実習室で、実践しながら学生が中心となって運営するレストランです。日々の予約受付から売上管理まで、経営のノウハウを学びながら、プロとして活躍できる基盤を築きます。学生たちは 1 年目で徹底して磨いた基礎技術や、グループ実習・総合調理実習で培ったチーム連携を活かしながら、提供スピードに合わせた緻密な調理や料理演出などを行います。授業カリキュラムに合わせて 4 週間ごとにメニューを変更しながら一般のお客様をお迎えし、後期からは、日本料理・西洋料理をメインにしたコース料理も提供予定です。しっかりとした衛生管理のもと、お客様の目前で料理を仕上げるなどオープンキッチンならではのライブ感を提供し、お客様の反応を直接感じながら、実践に即したレストラン運営を目指してまいります。

.....「Kitchen Lab. PRISM」店舗情報.....

- 【レストラン名】 Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）
【場 所】 東京都小金井市貫井北町 4-1-1（辻調理師専門学校東京内）
【営業時間】 12:00～13:30
【定休日】 不定休 ※学校の休校日、および授業カリキュラムに準ずる
【公式サイト】 https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/prism/
※来店日の 1 ヶ月前から前日 14 時までサイト予約可能。
【連絡先】 042-401-0454（営業日の 9:30～10:30 に当日予約のみ受付）

