

東京タワーの目の前の結婚式場 The Place of Tokyo
「ゴチになります！」で紹介されたメニューが期間限定で登場！
番組の舞台になった会場で特別コースもご用意
<https://place-tokyo.com/>

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 以下当社）が運営する結婚式場『The Place of Tokyo』（住所：東京都港区、総支配人：鈴木 大輔、以下当式場）は、2023年5月18日（木）夜7時に放送された、日本テレビ「ぐるぐるナインティナイン」内の人気企画『ゴチになります！』の舞台となりました。放送を記念し、番組内で紹介されたメニューを取り入れた特別コースとアラカルトメニューを期間限定で販売いたします。全国各地から厳選した旬の食材や希少価値が高い食材を取り入れ、素材本来の持ち味を生かした当式場オリジナルのメニューをお楽しみください。



■『ゴチになります！』スペシャルディナーコース（全6品/乾杯酒・フリードリンク付）

開催日：6月1日（木）/2日（金）※各日程15組様限定

2部制①18:00～20:00 ②19:00～21:00

会場：4階 The TOWER ROOM（番組の舞台になった会場です）

東京タワーを正面に望む最上階チャペルの見学付き

料金：20,000円（税サ込/お一人様）

予約：お電話で承ります（03-5733-6865）

【メニュー詳細】

Appetizer

焼津産 マグロ中トロの瞬間燻製 キャビアと共に

Hot Appetizer

田村牛のロッシーニ The Place of Tokyo スタイル

Rice

九十九里浜 地蛤と京筍のリゾット 露味噌仕立て

Main

十勝ロイヤルマンガリツア豚のロースト 塩麴レモン

Main

熟成 さつま牛福永のアッラブラーチェ すき焼き風

Dessert

挽きたてエスプレッソのティラミス

<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：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

■アラカルトメニュー



田村牛のロッシーニ
The Place of Tokyo スタイル
1貫 2,500円(税込/サ別)

『ゴチになります！』番組内でスペシャルメニューとして紹介された一品です。数々の賞を受賞している最高品質の田村牛を低温でローストビーフにし、少価値の高いフォアグラ、トリュフ薫るデュクセルを重ねました。婚礼料理の看板商品である“フォアグラのソテー お寿司仕立て”から発案されたオリジナルメニューです。



熟成 さつま牛福永のアッブラーチェ
すき焼き風
6,300円(税込/サ別)

熟成させ旨味が凝縮されたさつま牛福永を炭火でじっくりと焼き上げました。バター、レモン果汁、卵黄に加え、鰹出汁を入れて和風仕立てにしたオリジナルのオランダーズソースに、濃厚で深みのある味わいの愛媛の梶田醤油をかけてお召し上がりいただくことで、洋風すき焼きのような味わいを楽しむことのできる一皿です。



十勝ロイヤルマンガリツア豚のロースト
塩麴レモン
6,800円(税込/サ別)

ハンガリーの国宝に認定されているマンガリツア豚を十勝の地で育てあげた、希少価値が高い豚肉です。まるで牛肉の様な赤身とサシが特徴で、脂はとろける様なくちどけです。薫り豊かな瀬戸内レモンを塩麴漬けにして発酵させた自家製の塩麴レモンと、えごま入りのマスタードでお楽しみください。



九十九里浜 地蛤と京筍のリゾット
落味噌仕立て
3,000円(税込/サ別)

日本一の品質といわれる肉厚で柔らかい京筍と、厳選した大粒の地蛤と共に炊き上げたりゾットです。落味噌を入れることで春らしい香りとほろ苦さがアクセントになった一品です。



焼津産 マグロ中トロの瞬間燻製
キャビアと共に
6,000円(税込/サ別)

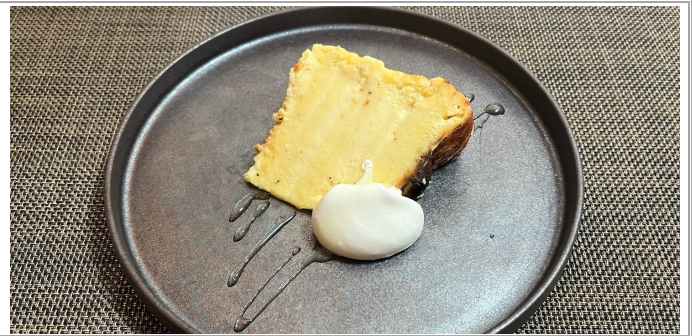
“赤いダイヤ”と称される焼津産のミナミマグロを昆布締めにし、瞬間燻製しました。薫り高いキャビアと共に、濃厚な味わいをお楽しみください。

■デザートメニュー



WA!!くまのかき氷
2,200円(税込/サ別)

黒糖シロップと特製練乳ミルクベースの和テイストなかき氷です。かき氷の中にはあずきやかりんとうが入っており様々な食感が楽しめます。さらに食べ進めると抹茶のかき氷やぶるぶるの食感の抹茶プリンが現れます。ひとつのかき氷で様々な食感とテイストを味わえる、まさに「WA!」と驚きながらながら楽しめるかき氷です。



いぶりがっこバスクチーズケーキ
1,300円(税込/サ別)

スペインのバスク地方発祥のチーズケーキです。高温で焼き上げることで表面にはこんがり焼き色がつき、中心部はとろりとした食感になるのが特徴です。チーズと相性の良いいぶりがっこをパウダー状にして忍ばせることで、コクと甘味をさらに引き立たせました。

番組内でおみやとして紹介された「くまかろん 3種」1,200円(税込/サ別)もご注文いただけます。

※テイクアウト販売は行っておりません

※コース、アラカルトメニュー共に、仕入れ状況等により内容が変更になる場合がございます。

<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：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp

販売店舗：当式場併設レストラン「Terrace Dining TANGO」

販売期間：2023年5月19日(金)～6月5日(月)

予約：お電話、公式サイト、各種 Web サイトより承っております。

TEL：[03-5733-6866](tel:03-5733-6866)

■グランシェフ 大澤コメント



私が最も大切にしているのは、自然が与えてくれる四季折々の旬の食材です。今回『ゴチになります！』番組内で紹介されたメニューでは、全国各地から厳選した食材や希少価値が高い食材を、素材本来の持ち味を生かして調理させていただきました。

また、当式場でご提供している婚礼料理“Japanese Cuisine(ジャパニーズ キュイジーヌ)”の要素を取り入れ、日本人が慣れ親しんだ醤油や味噌を隠し味にした和テイストのお料理を考案いたしました。結婚式のみならず、たくさんの方々に当式場のお料理を楽しんでいただきたいという想いから、会場でスペシャルディナーコースを、併設レストラン Terrace Dining TANGO でアラカルトメニューをご用意させていただきました。私達のこだわりの詰まったお料理をぜひお楽しみください。

■The Place of Tokyo 概要

※全館リニューアルにつき 2023年6月5日(月)～2023年9月8日(金) を

休館とさせていただきます。詳しくは[こちら](#)をご覧ください。

- ◇所在地：東京都港区芝公園 3-5-4
- ◇連絡先：TEL 03-5733-6788 FAX 03-5733-6786
- ◇営業時間：平日 13:00～19:00
土日祝 9:00～20:00 (火曜日定休)
- ◇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
JR 山手線浜松町駅北口よりタクシーで 5分
- ◇URL：<http://www.place-tokyo.com/>
- ◇公式 Instagram：<https://www.instagram.com/theplaceoftokyo/>



東京タワーを目の前に臨むウェディングの舞台、他では実現し得ないこの地にかっこせのロケーションをおぶたりのウェディングシーンを彩ります。時を越えて愛され続ける東京のシンボルに見守られ祝福と感動の一日が幕をあけます。始まりの場所は永遠の場所へ…10年後、30年後もずっと帰って来ることができる場所。小さな子どもの手を握り空高く塔を見上げる日がやってくる。The Place of Tokyo はおぶたりの生涯を飾ることのない感動の瞬間をお手伝いします。

■併設レストラン 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)

TEL：03-5733-6866

営業時間：【月～金】11:30～15:00 Lunch(L.O14:00)
17:00～22:30 Dinner(L.O21:30)
【土日祝】11:30～16:00 Lunch(L.O15:00)
17:00～22:30 Dinner(L.O21:30)

定休日：不定休 (HP にてご確認いただけます。)

URL：<http://www.tango-tpt.com/>

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、見る角度によって違う顔を覗かせる誰も見たことのない唯一無二のレストラン、“Terrace Dining TANGO”。開放的なガーデンテラスからは東京タワーが一望でき、室内には3つのコンセプトに分かれたフロアがあります。都会の喧騒から離れた非日常の上質空間を演出し、用途に合わせてご利用できる空間で、選び抜かれた素材の四季折々の旬の味覚をお楽しみいただけます

TANGO
by THE PLACE OF TOKYO

<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：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikka-holdings.co.jp