Linking Smiles NEWS RELEASE hotel nikko tokyo

2014年9月19日
ホテル日航東京

**地産地消！契約農家で収穫をした東京野菜でおもてなし**

**レストランウエディング「Sol Wedding」誕生**（ソル　ウエディング）

**2014年10月1日（水）販売開始**

http://www.hnt-rw.com/restaurantwedding/tob.html/

**■旬の東京野菜を使った世界で一つのウエディングメニューを提案**

**■新郎新婦が契約農家で収穫している映像を上映**

ホテル日航東京（東京都港区台場 総支配人：本中野 真）は、コンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にて契約農家から仕入れた東京野菜でおもてなしをするレストランウエディング「Sol Wedding（ソル ウエディング）」を2014年10月1日（水）より販売開始いたします。

レストランウエディング「Sol Wedding」の“Sol”とは、フランス語では大地、スペイン語では太陽を意味します。天地創造においては、大地と太陽が揃って初めてさまざまな生命の息吹が生まれるとされており、永久の愛を誓い、素晴らしいパートナーと共に歩み、輝かしいストーリーを創り出そうとするはじまりのステージで、おふたりに所縁のある“東京”が育んだ新鮮な野菜や東京湾で獲れた鮮魚でゲストをおもてなしするウエディングパーティーをご提案いたします。

海越しにレインボーブリッジや東京タワーをはじめ、東京の街を一望できるコンチネンタルレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」にてご用意するウエディングメニューは、シェフと打合せをしながらおふたりの思い出やゆかりのあるメニューなどをヒアリングして、ホテル日航東京が契約している複数の都内農家で収穫した旬の東京野菜を使っておふたりだけの世界に一つのコースメニューを組み立てます。披露宴前には、おふたりに契約農家に足を運んでいただき、畑で東京野菜の収穫をしている様子をビデオ収録し、収穫の様子を披露宴で上映して、おふたりの心からのおもてなしをゲストにお伝えいたします。また、披露宴会場の会場装花も東京野菜にこだわり、テーブルには食用ハーブや花をあしらったバーニャカウダを卓上装花としてあしらい、会場内には東京野菜をマルシェのように木箱に盛り付けて世界観を表現するとともに、お帰りの際に引出物としてゲストにお好きなだけお持ち帰りいただけるというサプライズ演出をご提案いたします。

ホテル日航東京は、開放的なリゾートの心地よさと海辺のゆったりとした時の中で、ウエディングをされた新郎新婦のおふたりを、いつでも「おかえりなさい」とお迎えできる場所であるよう、豊かな人生とともに歩むホテルライフをご提案しております。

**■レストランウエディング「Sol Wedding」概要**

販売開始 ： 2014 年 10 月 1 日（水）
料　　金 ： 30 名様 720,000 円／1 名様追加ごとに 24,000 円 ※消費税・サービス料込。
演　　出 ： ①世界で一つの東京野菜を使ったウエディングメニュー
②契約農家での収穫、および収穫映像の上映
③東京野菜の卓上装花
④東京野菜のマルシェおよび引出物
※天候や気候の影響を受けるため、農作物の状況によってはお申込みいただけない時期がございます。予めご了承ください。
内　　容 ：
挙式（レストラン内人前式）／料理／飲物／ロケーション撮影一式（農家へのハイヤー・映像編集含む）／
東京野菜の卓上装花やマルシェ

特　　典：
①挙式当日の新郎新婦のご宿泊
②結婚 1 周年記念にレストランでディナーをご招待
ご予約・お問合せ：レストランウエディングデスク　03-5500-2244（10:00～19:00）

＜フォトギャラリー＞

＜Sol Wedding ウエディングメニュー　料理イメージ＞

**■ホテル日航東京**

名　　称　：　ホテル日航東京
代 表 者　：　総支配人　本中野 真
所 在 地　：　〒135-8625　東京都港区台場1－9－1　Tel　03-5500-5500（代表）
客 室 数　：　453室　（全室バルコニー付）
ア ク セ ス　：　新交通ゆりかもめ「台場」駅　直結。