

## メインダイニング「クーカーニョ」より、これから社会へ羽ばたいていく皆さまへ贈る 「テーブルマナーと美食のダイニングエクスペリエンス」

セルリアンタワー東急ホテルが提供する新プラン。テーブルマナーを学びながらフルコースを楽しむ特別な体験

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 吉岡 慎一）では、タワーズレストラン「クーカーニョ」（40F）にて、西洋料理テーブルマナーマスター講師<sup>※1</sup>の資格を持つスタッフ率いる、おもてなしのプロフェッショナルによる「テーブルマナーと美食のダイニングエクスペリエンス」を10月1日（水）より提供開始いたします。これからフォーマルな場に臨む方へ向けて、タワーズレストラン「クーカーニョ」の経験豊富なスタッフが、テーブルマナーを分かりやすく丁寧にご案内するフルコース付プランです。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/plan/133850/index.html>

タワーズレストラン「クーカーニョ」は、これから社会へ羽ばたいていく皆さまへの贈り物として、フルコースをお楽しみいただきながら、西洋料理テーブルマナーマスター講師の資格をもつ高橋 祥哲（たかはし よしり）を中心とするレストランスタッフによる「テーブルマナーと美食のダイニングエクスペリエンス」を開始いたします。西洋料理の基本的マナーから応用編まで、分かりやすく丁寧にご説明いたします。ご結納や結婚披露宴、大切な接待など、今後フォーマルな場面へ臨む方へのプレゼントとして、また内定式、入社式のお祝いを兼ねた研修にお勧めです。美しい所作を学ぶとともにホテルならではの特別なひとときをご体験ください。

<sup>※1</sup> 社団法人「日本ホテル・レストランサービス技能協会」が認定する正しい西洋料理作法や美しい所作を伝える専門家、講師として多くの方へ指導することができる資格。

### 【プラン概要】

- 販売期間 2025年10月1日（水）～（12月13日～1月5日、および 特別催事日は除く）
- 時間 <ランチ> 11:30～15:00 <ディナー> 17:30～20:00
- 内容 ワンドリンク付季節のコース料理（アミューズ、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、コーヒー、小菓子）  
レストランスタッフによるテーブルマナー講習
- 料金 1名様 15,000円（2～10名さまにて承ります）
- ご予約・お問合せ 前日15時までの事前予約制 TEL: 03-3476-3404（レストラン直通 11:30～22:00）

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※11名様以上でのご利用をご希望の場合は、ご相談ください。

※表示料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。 ※写真はすべてイメージです

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 上野、西澤

E-mail: [c.ueno@tokyuhotels.co.jp](mailto:c.ueno@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769（オフィス直通）

## 【メイン講師プロフィール】

### 高橋 祥哲 Yoshinori TAKAHASHI

セルリアンタワー東急ホテル/レストラン「クーカーニョ」 エキスパート

2002 年より、みなとみらいの横浜ベイホテル東急のレストランにて勤務。  
レストランで必要とされる資格の取得に励むかたわら、後進の育成にも尽力する。  
2025 年より、セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」にて勤務。  
現在に至る。

- 2011 年 社団法人「日本ソムリエ協会」認定 シニアソムリエ取得
- 2012 年 社団法人「日本ホテル・レストランサービス技能協会」認定  
レストランサービス技能士 1 級取得
- 2023 年 社団法人「APO」認定 アクアソムリエ取得
- 2025 年 社団法人「日本ホテル・レストランサービス技能協会」認定  
西洋料理テーブルマナーマスター講師取得



## 【店舗概要】

ターズレストラン「クーカーニョ」 40F TEL:03-3476-3404 (レストラン直通)

営業時間 ランチ 11:30~15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:30~22:00(L.O.20:30)※9/30までは 17:00~22:00 (L.O.20:00)

旬の素材を使い伝統の技術と斬新なアイデアで織り成すプロヴァンス料理を、シェフが自信をもってご提供いたします。白を基調にした店内では、昼に溢れる明るい日差し、夜は輝く夜景を楽しめる優雅な時間をお約束いたします。

公式ウェブサイト

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/coucagno/index.html>



## 【セルリアンタワー東急ホテル 概要】

2001 年 5 月開業。渋谷駅から徒歩 5 分に位置する、ゲストの様々なご要望にお応えできるオールラウンドなホテルです。モダンスタイルの中に和の趣が感じられ、美しい眺望を臨む客室と多用途な宴会場、多彩なジャンルのレストランやバーを有し、日本のホテルならではの温かなおもてなしで皆様をお迎えいたします。日本の伝統と流行、ENTERTAINMENT が交差する SHIBUYA で、四季折々の文化や歳時記に触れることで感じる心の豊かさを「SHIBUYA LUXURY」として表現するプロジェクトを 2024 年より始動しています。

所在地：東京都渋谷区桜丘町 26-1

アクセス：渋谷駅より徒歩 5 分

開業日：2001 年 5 月 24 日

建物概要：地上 40 階 地下 4 階

営業施設：客室 403 室 (収容人数 806 名) 宴会場 11 レストラン&バー-11

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/index.html>

