

「テーブルウェア・フェスティバル 2023」とタイアップした 東京ドームホテルのシェフによる「スペシャルアフタヌーンティー」

上質なブランド食器で味わうアフタヌーンティーを特別空間で

2022年12月8日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：棟方史幸）は、東京ドームにて開催される「テーブルウェア・フェスティバル 2023～暮らしを彩る器展～」とタイアップし、憧れの海外ブランド食器を使用したホテルシェフによる期間限定「スペシャルアフタヌーンティー」を販売いたします。

関連情報 URL：<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/tableware/>



THE SUITE TOKYO 「スペシャルアフタヌーンティー」(写真は2名様分イメージ)

東京ドームホテルが運営している、東京ドーム内の特別空間「THE SUITE TOKYO」ではこの度、東京ドームでの「テーブルウェア・フェスティバル 2023～暮らしを彩る器展～」開催に伴い、新企画として憧れの食器とともにアフタヌーンティーをお愉しみいただける「スペシャルアフタヌーンティー」をご提供いたします。

東京ドーム「テーブルウェア・フェスティバル」プロデューサー兼オフィシャルコーディネーターである塩貝 起志子氏がセレクトした上質な4ブランドの食器より1ブランドをお選びいただき、普段は入ることのできない特別空間にて贅沢な癒しの時間をお過ごしいただけます。

◇「スペシャルアフタヌーンティー」メニュー

《スイーツ》

- ・モンブラン
- ・カステラ マンゴーソース添え
- ・ボンボンショコラ / マカロンショコラ
- ・リンゴのタルト
- ・抹茶のティラミス
- ・ストロベリーマフィン
- ・苺のサラダ

《セイボリー》

パテとシュークルートのブリオッシュサンド / スモークサーモン薔薇仕立て ライムの香り / タルトオニオン / 野菜のピクルス

《選べる食器ブランド》



ウェッジウッド



バーレイ



ヘレンド



レイノー

THE SUITE TOKYO 「スペシャルアフタヌーンティー」 開催概要

URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/tableware/>

提供期間 : 2023年1月27日(金) ~ 2月5日(日)

時間 : 11:00~13:00 / 15:00~17:00 【各日2回】

※2023年1月27日(金)は12:00~14:00 / 15:00~17:00

会場 : 東京ドーム内「THE SUITE TOKYO」

URL : https://www.tokyo-dome.co.jp/dome/the_suite_tokyo/

定員 : 各部屋 2~8名様

チケット料金 :

「スペシャルアフタヌーンティー」付き前売券 お一人様 ¥10,000

「スペシャルアフタヌーンティー」単体券 お一人様 ¥8,000

※表示料金は消費税込みの料金です。

※単体券ご利用の場合は別途イベント入場券が必要となります。

※「スペシャルアフタヌーンティー」は「テーブルウェア・フェスティバル 2023」の入場券をお持ちのお客様のみがご利用いただけます。

内容 :

チケットご購入時に、使用ブランドを以下の4ブランドからお選びいただけます。

「ウェッジウッド」「バーレイ」「ヘレンド」「レイノー」

※各ブランド食器のシリーズはお選びいただけません。画像とは異なる場合がございます。

あらかじめご了承ください。



「THE SUITE TOKYO」個室一例

チケット購入方法：「スペシャルアフタヌーンティー」のご購入はセブンチケット限定となります。

URL： <http://7ticket.jp/g/001695>

販売期間：ご利用日の5日前までご予約いただけます。 ※完全事前予約制。当日販売はございません。

お問い合わせ：

東京ドームシティ わくわくダイヤル TEL:03-5800-9999(10:00～17:00 / イベントにより変更あり)

※政府および東京都の要請等により、営業内容の変更または休業となる場合がございます。

「テーブルウェア・フェスティバル 2023～暮らしを彩る器展～」について

URL： <https://www.tokyo-dome.co.jp/tableware/>

国内最大級の“器の祭典”が3年ぶりに東京ドームにて開催。30周年の節目を迎える今回、海外特集では「パリ」を、国内産地は「有田焼」の特集を中心に、オンラインイベントも同時開催。



30周年を迎える「テーブルウェア・フェスティバル」は、日本各地の窯元の作品や世界各国の陶磁器をはじめ、ガラス、漆器など、様々なテーブルウェアが一同に会する日本最大級の“器の祭典”です。多様なライフスタイルを表現するテーブルセッティングの展示や、200を超える出展ブースを中心に、オンラインイベントでは会場だけでは伝えきれない楽しみ方をご紹介します。

「テーブルウェア・フェスティバル」の様々な魅力を会場とオンラインの双方からお楽しみください。

【テーブルウェア・フェスティバル 2023～暮らしを彩る器展～開催概要】

期間：2023年1月27日（金）～2月5日（日） 10日間

時間：10:00～19:00

※入場は閉場の1時間前まで

※初日1月27日（金）は11:00開場、最終日2月5日（日）は18:00閉場予定

※オンラインイベントでは会場でより深く展示をお楽しみいただけるコンテンツをご用意するほか、来場前・来場後にも時間や場所を選ばず本展の魅力に触れることができます。

塩貝 起志子氏 プロフィール

LaCHICK 代表

食空間プロデューサー / 食器専門家 / 東京ドーム テーブルウェア・フェスティバル プロデューサー 兼オフィシャルコーディネーター

国内外でテーブルエンターテインメント、フラワーアレンジメントの研鑽を積み、食演出のプロデューサーとして活躍。実績と経験あるコンサルタント、プロモーション、企業・ブランド・地域産業のマーチャндаイジング等、食演出のプロジェクトを手掛ける。VMD ディスプレイ、ホテルレストランの食器プロデュース、食生活アドバイザー・調理師の資格を生かしたフードスタイリングなど豊かな食シーンを幅広くプロデュース。

全国の伝統工芸品・陶磁器産地、国内外の洋食器ブランド、和洋問わず食器に精通する食器専門家。手掛けた産地は 20 産地、洋食器ブランドは 50 ブランド以上。年間の展示コーディネーターは 70 プラン以上。

また、今までに行ったセミナーは 400 回超。空間演出の魅力を広めるべくプロ養成のセミナーから一般セミナーまで教育・指導も行う。

- ・食空間スタイリングサロン「style LaCHICK」主宰
- ・セレクトショップ「de-ai」(デ・アイ) オーナー



食空間プロデューサー 塩貝 起志子氏

新型コロナウイルス感染拡大防止対策

当ホテルおよび東京ドームシティでは、お客様と従業員の安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に取り組んでおります。詳細はこちらをご覧ください。

東京ドームホテル URL : <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/safety/coronavirus/>

東京ドームシティ URL : <https://www.tokyo-dome.co.jp/safety-policy/>

東京ドームホテルについて

東京ドームホテルは、都心最大級のエンターテインメントエリア「東京ドームシティ」に 2000 年 6 月 1 日に開業しました。JR 山手線内の中心、歴史的遺産に囲まれた文京区に位置し、丸の内・大手町エリアから車、電車で約 10 分という地の利を生かし、ビジネス、レジャー、観光に最適のロケーションです。東京ドームシティが包含すべき 3 つの要素、「観る」「遊ぶ」「寛ぐ」の「寛ぐ」を担い、また、単にリラクゼーションを提供するだけのホテルではなく、「楽しさ」や「遊び心」を盛り込んだ、エンターテインメント性あふれるホテルの姿を目指します。

地下 3 階、地上 43 階の高層ビルは、高さ 155m、延床面積 105,856.6 m²で、客室 1,006 室、レストラン&ラウンジ 8 店、大中小宴会場 18 室のほか、チャペル・神殿などの婚礼施設、屋外プールなどを備えています。

※本リリースの画像はすべてイメージです。

※都合により営業内容が変更になる場合がございます。



本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 営業企画課

渡辺/定平

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokyodome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press>

共同ピーアール

PR マーケティング本部マーケティング PR グループ

佐々木

〒104-0045 東京都中央区築地 1-13-1

銀座松竹スクエア 10 階

TEL.03-6260-4864 FAX.03-6260-6654