

2019年3月13日現在

JTB コミュニケーションデザイン主催 オリジナルエンタテインメント公演

『万華響－MANGEKYO－』

2019年レストランセットプラン、好評につき今年も販売開始！

JTB グループで様々なコミュニケーションサービスを提供する、株式会社 JTB コミュニケーションデザイン（東京都港区、代表取締役社長：細野 顕宏、以下 JTB コミュニケーションデザイン）は、2019年4月10日から東京・有楽町オルタナティブシアターにて開幕の『Revolutionary New Drumming Entertainment in Tokyo 万華響－MANGEKYO－』に際し、公演と食事が楽しめる、レストランセットプランの販売を3月15日より開始いたします。

本プランは、昨年の人気プラン、帝国ホテル 東京内「トラディショナルダイニング ラ ブラスリー」、加賀屋 銀座店に加え、新たにザ・ペニンシュラ東京内「ザ・ロビー」プランが加わりました。この機会に是非、万華響公演とのセットでお得な各プランをご堪能ください。



万華響公演 レストランセットプランのご案内



JTB コミュニケーションデザインは、『万華響－MANGEKYO－』の魅力国内外に発信することで、「世界が訪れたい東京そして日本」を目指す取り組みにも貢献していきます。また、新たなエンタテインメント交流拠点として、各エリアの『文化』・『食』などをデザインすることで、新たなコミュニケーションを創造していきます。

<一般のお客様からの問い合わせ先>

万華響公演事務局（JTB コミュニケーションデザイン内）

TEL：03-5657-0683（平日 10:00～18:00）

担当：赤澤・田中

◆レストランセットプラン

◎『和食』プラン：加賀屋 銀座店

石川県和倉温泉 加賀屋の直営店舗。能登の魅力を五感で感じる上質なひとときを、東京銀座でお楽しみいただけます。四季折々の旬素材を吟味した逸品料理の数々、日本海で水揚げされた新鮮な魚介類や加賀野菜を使用したお料理をぜひご賞味ください。

■ ランチ：「香り箱」 ワンドリンク付き

価格：9,800円（料理代 4,348円<税・サービス料込>+チケット代 8,500円相当商品）

内容：小鉢、加賀野菜の揚げ物、鴨の小治部、じゃこ山椒煮御飯、菓子

※内容は一部変更になる可能性がございます。

ワンドリンク：ひとくちビール、ウーロン茶、ジンジャエール、コーラ、林檎ジュース、オレンジジュース

■ デイナー：「雪懐石」

価格：17,500円（料理代 11,880円<税・サービス料込>+チケット代 8,500円相当商品）

内容：<先付け>加賀蓮根とうふ

<前菜>飯蛸バルサミコ酢 煮穴子棒寿司 一寸豆

<お椀>八目葛叩き

<お造り>白身魚の薄造り

<焼き物>なめらと筍木の芽焼き

<煮物>鴨の治部煮

<お食事>季節の釜ご飯

<水物>和倉とうふ 旬のフルーツ

※内容は一部変更になる可能性がございます。



※ランチ「香り箱」



※ディナー「雪懐石」

■ 店舗情報

加賀屋 銀座店

住所:東京都中央区銀座 5-8-17 ヒューリック銀座ワールドタウンビル地下1階

TEL:03-3289-6500

営業時間:

平日(昼)11:00~14:30(L.O) 閉店 15:30

平日(夜)17:30~21:00(L.O) 閉店 22:30

休日(昼)11:00~16:30

休日(夜)16:30~20:00(L.O) 閉店 21:30

◎『洋食』プラン：帝国ホテル 東京「トラディショナルダイニング ラブラスリー」

帝国ホテルでは開業以来、長きにわたり、オーギュスト・エスコフィエに代表される正統派フランス料理を追求し、グリルルームやブルニエ、フォンテンブローなどのレストランで歴代料理長らによって生み出されてきた数々の料理を、数多のシェフ達が「帝国ホテルの味」として守り続けてきました。

トラディショナルダイニング ラブラスリーは、その多くの先人たちが培った伝統を継承するレストランです。開業より続く「おもてなしの心」を受けつぎ、技術に裏打ちされた確かなサービスと味をどうぞお楽しみください。

■ ランチ：「伝統のローストビーフランチ」

価格：9,800円（料理代 5,060円<税・サービス料込>+チケット代 8,500円相当商品）

内容：本日のスープ、伝統のローストビーフ、コーヒー

■ デイナー：「帝国ホテル伝統のフルコース」

価格：17,500円（料理代 11,880円<税・サービス料込>+チケット代 8,500円相当商品）

内容：ニース風サラダ、コンソメスープ、海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風、帝国ホテル生まれのシャリアピンステーキ、デザート、コーヒー



※ランチ「伝統のローストビーフ」



※：ディナー「海老と舌平目のグラタン
“エリザベス女王”風」

■ 店舗情報

帝国ホテル 東京「トラディショナルダイニング ラブラスリー」

住所：東京都千代田区内幸町 1-1-1 タワー館地下 1階

TEL:03-3539-8073

営業時間:

(昼)11:30~14:30(L.O) 閉店 15:00

(夜)17:30~21:30(L.O) 閉店 22:00

◎『ティーセット』プラン：ザ・ペニンシュラ東京「ザ・ロビー」

『日本の伝統とモダンなデザインが融合する趣のある空間』として、皇居外苑と日比谷公園の向かいに面し、銀座や丸の内、東京駅に徒歩圏内という最高のロケーションを誇るザ・ペニンシュラ東京。1階に位置する空に広がる花火や蛍をイメージしたシャンデリアが特徴の「ザ・ロビー」では、生演奏をお聴きいただきながら、セイボリーとスイーツが上品に盛られたアフタヌーンティーをご堪能いただけます。

■ ティーセット：万華響アフタヌーンティープラン

※アフタヌーンティープランのご利用時間は13：00～21：00となっております。

価格：9,800円（飲食代8,197円相当<税・サービス料込>+チケット代8,500円相当商品）

内容：セイボリー、スイーツ、自家製スコーン、ザ・ペニンシュラティーセレクション

ワンドリンク：スパークリングワイン、赤・白ワイン、ソフトドリンクから選べます



※アフタヌーンティー（イメージ）



※ザ・ロビー内観（イメージ）

■ 店舗情報

ザ・ペニンシュラ東京「ザ・ロビー」

住所：東京都千代田区有楽町1-8-11階

TEL:03-6270-2888

営業時間：

（朝）6:30～11:00

（昼）11:30～14:00

（ティー）13:00～21:00

（夜）18:00～22:00（L.O）22:00

【『万華響』2019年開催概要】 ※2019年3月13日現在

■名称：Revolutionary New Drumming Entertainment in Tokyo 万華響—MANGEKYO—

■主催：株式会社JTBコミュニケーションデザイン、日本テレビ放送網株式会社

■企画・制作：株式会社JTBコミュニケーションデザイン、株式会社タオ・エンターテイメント

■出演：DRUM TAO（ドラムタオ）

■協力：株式会社スタジオアルタ

■会場：オルタナティブシアター（有楽町）

■開催期間：2019年4月10日（水）～

■公式サイト：<https://mangekyo-tokyo.com/>