

藤田観光 海外展開を促進 ホテル椿山荘東京プロデュースによる 日本料理レストランを台北に初出店

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:瀬川 章)は、運営する「ホテル椿山荘東京」のブランド認知度向上を目的として、2015年12月末(予定)に日本料理レストランを台北市内に出店することを決定いたしました。

当社は中期経営計画(2015年~2019年)にて、『「ホテル椿山荘東京」ブランドを核とした高品質な事業展開』を戦略のひとつに掲げ、それを実現するため、ホテル椿山荘東京プロデュースによる日本料理レストランの、積極的展開を目指しております。ホテル椿山荘東京は、60年以上の長きにわたり日本料理を多くのお客様に提供してまいりました。当ホテルは、直営の和食レストランを4店舗、大規模な宴会にも対応できる和食のメイン厨房も擁しています。人材豊かな和食調理人、和食サービススタッフによって、日本ならではのおもてなしでお客様をお迎えするノウハウを持って、今後そのステージを広げてまいります。

和食は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界でも多くの注目を集めております。日本を代表するラグジュアリーホテルの一つとして、本物の「和食」の真髄を海外の方々に楽しんでいただきます。

初出店の地となる台湾・台北市中山区の大直地区(通称)は、台北松山空港から基隆河を挟んで北側に位置し、ショッピングセンターやアミューズメント施設だけでなく、今後国際的なホテルや高級マンションが建設される開発エリアです。その中でも新築の飲食店専門ビルの5階という好立地に出店し、ホテル椿山荘東京の「和のおもてなし」を体験していただきます。

親しみやすく温かい接客と、日本の会席料理ならではの調理法や提供方法を大切にしつつも、台湾の方々の嗜好に合わせて、お肉やお寿司を取り入れるなど工夫を凝らすとともに、日本酒に詳しい台湾の方にも新たな発見を与えられるような、お料理に合う日本酒もご提案してまいります。

昨年当ホテルに宿泊いただいた台湾からのお客様は、中国について2番目に多く、今後は訪日の際の宿泊先として選んでいただくきっかけとなるよう、レストランでの食事、サービスを通じてホテルの魅力を伝えてまいります。

さらに今後も、和食文化の普及への貢献とホテルブランドの認知度向上を目指し、台湾・台北に続く海外でのレストラン出店を進めてまいります。

【台北レストラン 店舗概要】

開業日: 2015年12月末(予定)
場所: 台北市中山区 新築ビル
席数: 42席(予定)
運営: 藤田観光株式会社の台湾現地法人(100%子会社)

取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8
藤田観光株式会社 広報部
小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子
TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735