

2018年5月8日

**110<sup>th</sup>**  
崎陽軒創業110周年
**創業110周年記念 幻想的な光に包まれる一夜限りの特別プラン**
**戸塚崎陽軒 「ホテルの夕べ」 開催**

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、創業110周年を記念して2018年6月1日(金)に戸塚崎陽軒にてお食事とホテル観賞をお楽しみいただける「ホテルの夕べ」を開催いたします。

戸塚崎陽軒は、中国料理「嘉宮」とイタリア料理「イルサッジオ」、宴会場を保有する崎陽軒のレストラン施設です。コロニアル様式の建物に一步足を踏み入ると、開放的な吹き抜けのロビーと左右へ広がる階段、正面には大きなパティオ(中庭)があり、落ち着いた雰囲気の内でおいしいお食事と、異国に訪れたような非日常の世界が広がります。

「ホテルの夕べ」では、お食事はもちろん、夏の風物詩である「ホテル」を緑豊かな中庭で間近に観賞いただけます。店内には6名からご利用いただける個室もございますので、お子様連れのご家族や団体様もお気軽にお問い合わせください。

忙しい日常を忘れて、戸塚崎陽軒で幻想的に光る美しいホテルとゆったりとした時間をぜひお過ごしください。

**■内容**

開催日時 2018年6月1日(金) 18:30受付開始 19:00お食事 20:30観賞会

※店内でお食事後、中庭にてホテルを観賞いただきます。※要予約

会場 戸塚崎陽軒(中国料理「嘉宮」、イタリア料理「イルサッジオ」、宴会場)

〒245-0063 横浜市戸塚区原宿4丁目37番

価格 お一人様 7,000円(税込・サービス料金別) 飲料別

定員 約100名様

※気象条件により、ホテルの光がご覧いただきづらい場合がございます。あらかじめご了承ください。

**■選べるコースのお料理**
**中国料理 嘉宮**

ふかひれ入り極上蒸しスープ、人気の北京ダック、生黒コショウと霜降り国産牛のソテーなど、人気のメニューを楽しめる限定の中国料理コース。

**イタリア料理 イルサッジオ**

「ホテルの夕べ」限定のイタリアン3段重のアンティパスト、有頭海老のソテー チェリートマトソース、黒毛和牛のロースト フォアグラ添えなど、イタリア料理の中にも季節を感じられるコース。



上段: 戸塚崎陽軒 外観

下段: 中庭

**■お客様向けお問い合わせ先**

戸塚崎陽軒

TEL: 045-851-6011

(11:00~20:00)

※定休日: 毎週火曜日(祝日を除く)

**■お問い合わせ先**

株式会社 崎陽軒

広報・マーケティング部

担当: 西村 浩明、柴田 菜都美、

金田 祐輔、伊藤 亮、小川 萌子

TEL: 045-441-8918(直)

045-441-8851(代)

FAX: 045-441-8904

URL: <http://www.kiyoken.com/>