



できたてのステーキ&シーフードが目の前で一斉に焼きあがる！

国内唯一の鉄板調理型バンケット会場を

国内最大級の100名着席可能な会場に大幅リニューアル

対面での鉄板調理で料理を提供する「ステーキ懐石都春日」他2店舗や「都ウエディング」「都プレミアムギフト」を経営する株式会社都(本社:広島県福山市、代表取締役社長:寄本大)は、都ウエディングでご利用いただくゲストハウスを、対面調理で国内最大級の100名着席可能な会場に館内リニューアルいたしました。



【100名着席可能にする会場に館内を大幅リニューアル】



【対面調理スタイルでコックが目の前でできたてを提供】



【一斉に行うフランベサービスは圧巻のパフォーマンス】



【同館内に専用チャペルを完備、企業式典にも利用可】

成約率80%！都ウエディングの決め手は「対面調理パフォーマンス」×「ぬくもり溢れるおもてなし」

昨今、情報の多様化などでウエディングのイメージも見直されてきており、付けくわえて高級素材を使ったグルメ番組や“インスタ映え”など見た目も満足なお料理に共感を見出す SNS の風潮も高まる中、ウエディングサービスが人気の素材になりつつあります。『良いものを食べたい』『他とは違うことをしたい』…等、大切な記念日でもある【結婚】というイベントを更に満足・共感を呼ぶ機会として考え、当社ゲストハウスに設けた鉄板調理型バンケット会場を100名様までご着席いただけるように大幅リニューアルいたしました。

リニューアルされた会場は、100名様のステーキ&シーフードを目の前で一斉に焼き上げることができ、よりダイナミックに鉄板調理の魅力を表現。余興が無いケースでもお料理を五感で体感できる為、ゲストと共に美味しく楽しい時間をお過ごしいただけます。また、館内、アンティーク百数十点を配した他にはない世界観は、ウエディング会場としてだけでなく、創立記念パーティーや大切な方々をお呼びする企業のお集りとしてもご利用いただけます。

