

Restaurant Wedding



地上28階から望む絶景、洗練を極めたエレガントな空間。

コンラッド東京のレストランウエディングはおもてなしの心を大切に考える

シンプルながらも上質な大人のためのウエディングです。

世界の注目を集めるトップシェフとソムリエによる記憶に残るお料理と銘酒はゲストに感動を与え記憶に残ります。

まるでお二人の邸宅に招かれたようなプライベート感溢れるおもてなしのひとつとなります。



CONRAD *weddings*

Inspired by You

Restaurant Wedding



CONRAD Tokyo

CHINA BLUE

チャイナブルー

幸せを呼ぶ色とされる“サムシングブルー”が印象的で洗練を極めたインテリア。

窓一面に広がる東京湾と浜離宮恩賜庭園の絶景がウエディングコーディネートのエッセンスに。

数々の賞を受賞しているシェフ、アルバート・ツェが創り出す洗練された味わいと斬新なプレゼンテーションが特長のモダンチャイニーズです。



COLLAGE

コラージュ

高さ7mの窓から望む汐留のダイナミックな景色と、開放的なキッチン、モダンな内装が見事に調和した空間です。注目の若手シェフが世界からインスパイアされたお料理は、フレンチにとられない調理技法を取り入れるなど、芸術的なモダンフレンチです。



アルバート・ツェ (謝偉城)
中国料理「チャイナブルー」
料理長

コンラッド東京開業時より、中国料理「チャイナブルー」の料理長として活躍。「食がもたらす健康・美」という自身の哲学を反映する、季節の高級食材をふんだんに使った料理を提供している。



松永 晋太郎
モダンフレンチ「コラージュ」
シェフ・ド・キュイジーヌ

2017年7月、モダンフレンチ「コラージュ」のシェフ・ド・キュイジーヌに就任。「和のモダンラグジュアリー」に寄り添うよう、フレンチの技法をベースに、和のエッセンスを取り入れたメニューが好評。

