

Uchiyama
Cuisine
Stories



美☆夜会
第130回

うちやま料理
ものがたり
in エクシブ伊豆

エキシブ伊豆開業37周年記念
春を待ちわびて〜伊豆の海の幸山の幸

エキシブ伊豆の開業日である3月5日に
グランシェフ 内山監修の特別な饗宴をお届けします。
グランシェフ 内山とエキシブ伊豆 日本料理 料理長 小椋、
洋食料理 副料理長 尾川による
旬の食材を使用した和洋折衷コースをお楽しみください。



グランシェフ
内山 敏彦

3/5 2025.
[水]

時間 開場17:30 / 開宴18:00

会場 コンベンションホール フリーポート

料金 (1名様) アルコールフリー付 28,000円(税サ込)
ソフトドリンクフリー付 25,000円(税サ込)

定員 40名様



日本料理 料理長
小椋 彰彦



洋食料理 副料理長
尾川 学

グランシェフ 内山セレクト ミュージシャン KILOMBO



Guitar & Vocal
Jorge Diaz Rodriguez



Charango
Luis Sartor



Guitar
Sebastian Buitrago Alzate

※3日前までの要予約。※上記料金にはイベント代・夕食代・ドリンク代(銘柄指定)が含まれます。※税サ込料金には消費税・サービス料が含まれます。※写真はイメージを含みます。
※仕入れ状況等により、内容が変更となる場合がございます。※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料の提供はできません。

赤い羽根共同募金



チャリティのご案内

リゾートトラストグループのサステナビリティ活動の一環として、本イベント収益の一部を「赤い羽根共同募金」を通じ、使用目的を限定しての寄付を行います。ご理解のほどよろしくお願ひ申し上げます。

参加申込書
第130回 うちやま料理ものがたり
in エクシブ伊豆

開催日 2025年3月5日(水)

時間 受付/17:30~ 開宴/18:00~

会場 コンベンションホール フリーポート

フリガナ		
お名前	(会社名)	
ご連絡先	<input type="checkbox"/> 自宅 <input type="checkbox"/> 会社 <input type="checkbox"/> その他()	
ご住所	〒	
メールアドレス		
TEL・携帯 ()	-	FAX () -

No.	ご同伴者様 お名前とフリガナ	「うちやま料理ものがたり」のみご参加の場合 <small>※税サ込の料金です。 ※イベント代・食事代・ドリンク(銘柄指定)代を含みます。</small>						
フリガナ								
1		アルコールフリー付 1名様	28,000円	×	名様			
フリガナ		ソフトドリンクフリー付 1名様	25,000円	×	名様			
フリガナ		ディナーチョイスプラン2024(大人1名様 / 1泊朝食付) <small>※税サ込の料金です。 ※別途、上記イベント代・入湯税を申し受けます。</small>						
フリガナ			1室1名様	部屋数	1室2名様	部屋数	1室3名様	部屋数
フリガナ		Aグレード	10,600円		7,400円		6,400円	
フリガナ		Cグレード	14,800円		9,800円		8,300円	
フリガナ		Eグレード	18,300円		11,800円		9,600円	

朝食は和朝食をご用意します。

3月生まれの方は、お名前とお誕生日をご記入ください。

アレルギー食材 等ございましたらご記入ください。

お申し込み方法

※記入済みの参加申込書を下記「うちやま料理ものがたり事務局」までFAXまたはメールにてお送りください。
※宿泊の場合は、部屋グレード・人数により料金が異なります。上記のご希望の部屋グレードに、部屋数などをご記入ください。1室4名様、5名様ご利用時はお問い合わせください。
※申し込みは先着順です。お席に限りがございますので満席の場合はご了承ください。※ご利用になれる部屋グレードは、ご契約会員権の利用規定に準じます。
※『リゾートトラスト株式会社の株主優待券』をご利用になれます。
※お預かりした個人情報は、弊社が定める個人情報等の取り扱いに関する規程に従って、取り扱います。なお、弊社が定める個人情報等の取り扱いに関する規程については https://www.resorttrust.co.jp/corporate/privacy_toriatsukai/ にてご覧になれます。

うちやま料理ものがたり事務局 FAX:052-310-0771

<お問い合わせ> TEL:052-310-0770 ※平日 9:00~17:00(土・日・祝 休み) メールアドレス:gc_uchiyama@rt-group.jp