

デンマーク射撃選手団を迎えて

@ホテルカデンツァ東京
In July, August 2021

事前視察の受け入れ



デンマーク射撃選手関係者によるホテル事前視察を2019年に2度受入。事前合宿用ではなく選手が大会本番期間中にお泊りになる意図とお聞きしちょっと興奮しました。



2度目の視察で、選手村ではなくカデンツァを使うことが内定。練馬区によるホストタウン事業も決まった時の食事会。卓上装花は桜とマーガレット（デンマークの国花） @むさしの

国旗掲揚・歓迎ポスターなど



当社は、五輪マークや東京大会のエンブレムなど一切使えないのでできる範囲で工夫。
国旗はプロトコルに従い日出に掲揚し、日没に降納（降雨となれば一旦降納）

歓迎ポスターなど館内掲示



選手団責任者のLindaさんと。Lindaさんはデンマーク人と思いきや“Swedish”でした。同じScandinavianではありますが。



Lindaさんがデンマークから持参したポスターをロビーに掲示

プチ歓迎会



- 小宴会場に宴会調理職員による力作の氷彫刻を披露。色着は食紅やイカ墨を利用。旬の食材“白桃”を使った冷製スープを差入（洋食調理）
- 「シティホテル」らしい総合力を発揮しています。フロント、直営和洋中レストラン・宴会調理・ベーカー、サービス、企画広報など皆が協力して準備

動線の分離・専用施設の提供



デンマーク射撃選手団専用のコンシェルジュデスクを設置



宴会場がデンマーク射撃選手団の専用トレーニングルームに

カデンツァの“おもてなし”



- デンマーク関係者には朝昼晩三食を提供。原則部屋食しか認められていないので、和洋中を取り揃えルームサービスメニューを大幅に増やしました。和洋中直営レストランを有するホテルだからこそできるカデンツァらしい特別なおもてなしです。一部選手からは「選手村の料理よりずっと美味しい」とお褒めいただきました。
- 知り合いの英国大使館公邸シェフからデンマーク大使館を紹介してもらい訪問。デンマーク食材の調達や伝統料理についてヒアリング。石川総料理長の指揮の下、教えていただいた「シューティングスター」（オープンサンド）他特別料理を創作し提供。シューティングスター用ライ麦パンも当社のブーランジェがレシピを研究して新規に創作。

カデンツァの“おもてなし”



- 食事提供の際は都度、デンマーク関係者ひとり一人に注文を伺いそれに応えています。皆一緒というような雑なことはしません。寿司やてんぷらは人気メニューですが、意外に中華の注文も入りますし、ホテルメイドのカレーは美味しいと好評です。
- デンマークのレシピをもとに、三種のフロマージュデニッシュも創作（パティスリーBONPERFUN）。

カデンツアの“おもてなし”



- デンマークでお肉といえば豚肉が一般的。そこでデンマーク大使館に紹介いただいた業者からデンマーク製豚肉とソーセージを仕入れ料理を提供しています。仕入れ先には大使館の紹介ということで協賛もいただき買い付けできました。
- 今回創作した料理は、「オリンピック大会記念料理」として永く当社ホテルに残していけばと思います。

祝 銀メダル獲得 Jesper HANSEN さん 射撃男子スキート @朝霞



26日夕刻ロビーで職員が銀メダリストのイエスパーのさんを出迎え



銀メダリストのイエスパーさん、選手たちと

プチ祝賀会とディスプレイ



宴会場で急遽銀メダル獲得のお祝いの機会を設けました
多くの部門が協力して準備



夕食前の選手とコーチ・関係者の皆さん

カデンツァの“おもてなし”



谷藤製菓長の力作。26日は休曜日でしたが、銀メダル獲得を知った総料理長から呼出され、急遽お祝いのケーキをつくりました。Jesperさんや他の選手の皆さんにもとても喜んでいただきました。



“生”の銀メダル（本物）をご披露いただきました

アトリウムでメダル獲得ご紹介



ホテルから選手団に寄書を贈りました（お別れ会）



選手団から公式シャツをいただきました

お贈りした寄書



ホテルへのお礼にとポロシャツやTシャツなどいただきました。私物にしないで東京大会のレガシーとしてホテルに遺します。「デンマークフェア」などホテルイベントなどでスタッフが着用しようと思います。



いただいたシャツを着てお見送り（最終日）



いただいたポロシャツやTシャツを着て職員でお見送り。成田からデンマークへ空路ご帰国の途につかれました。

デンマーク選手団を迎えて

コロナ禍での開催となった東京大会は、私たちホテルにとっても制約が多く、当初思い描いていたようなおもてなしは残念ながらできませんでした。しかしながら、制約がある中でもカデンツァらしいサービスの提供をと多くの社員が考え知恵を出し工夫を重ねた貴重な機会でもありました。オリンピックという稀有な国際イベントのアスリートと関係者を私どものホテルにお迎えし、日々近く接しつつサービス提供したこの経験はなかなか得難いものです。ホテルとしてもそこに働く職員にとっても「財産」となったこと、それが成長のきっかけになると確信しています。

選手村ではなくホテルカデンツァ東京での滞在を決断していただいたデンマーク関係者に心より感謝申し上げます。またホストタウン事業企画段階からアドバイスやご指導をいただいた練馬区担当部署の皆様にも厚く御礼を申し上げます。

近い内にホテルでデンマークフェアなどイベントを開催したいと思います。今回の滞在を機会にデンマークと練馬区の友好関係が発展することも願っております。

社長・ホテル総支配人 塚原 和幸

2021年8月、オリンピック関係者をお見送りして

記録

1. 機会：オリンピック東京大会
2. 宿泊されたデンマークゲスト：射撃選手 4 名、関係者 4 名、 事前視察を経てホテル直接予約
3. ご利用期間：2021年7月15日～2021年8月 4 日（20日間）
4. メダル：射撃選手 Jesper Hansenさんが男子スキート種目で銀メダル獲得（今大会デンマーク初メダル）
5. ご利用いただいた施設・サービス：客室、宴会場（専用打合せ兼食事会場、専用トレーニングルーム）、テラス（専用休憩所、日光浴）、朝食・昼食・夕食（和・洋・中・ベーカー・製菓すべて 館内直営店が提供）、飲酒なし
6. その他大会運営関係者（OMEGA）：1 9 名、大会組織委員会経由予約
7. ゲストの国籍（OMEGA含）：デンマーク、スウェーデン、英国、カナダ、チェコ、イタリア、フランス、スイス、ドイツ
8. お迎えしたホテル：ホテルカデンツァ東京（東京都練馬区高松5-8、<https://h-cadenza.jp/>）

記録：召上った料理（デンマークとOMEGA関係者）

グランドメニュー 注文票【Order Sheet】

【 Salad (サラダ) 】		Price	D	Q
Caesar salad	シーザーサラダ	¥1,000	49	17
Seafood salad	シーフードサラダ	¥1,500	1	12
Roast beef salad of the Japanese beef	ローストビーフサラダ	¥1,800		6
【 Light meal (軽食) 】				
Sandwiches with salmon and vegetables	サーモンと野菜サンド	¥1,500		1
Pork cutlet sandwiches	ポークカツサンド	¥1,500		1
Croque monsieur	クロックムツシュ	¥1,800		
BIG Hamburger	BIGハンバーガー	¥1,700	1	14
Open sandwiches "The Shooting Star"	オープンサンド	¥1,700	12	
【 Pasta (パスタ) 】				
Salmon cream pasta	サーモンのクリーム	¥1,650	13	16
Tomato cream pasta with waterigani, the local blue crab	煮り蟹のトマトクリーム	¥1,650		7
Pasta Bolognese	ボロネーゼ	¥1,500	6	4
Pancetta and Hot Spring Egg Carbonara	パンチェッタと温泉卵のカルボナーラ	¥1,500		4
Raw Ham and Summer Vegetable Arrabiata	生ハムと夏野菜のアラビアータ	¥1,500	1	1
Vongole Bianco (Clam Pasta)	アサリのパスタ ボンコレビアンコ	¥1,500		4
Cold Meat Sauce with Nerima Miso	練馬味噌の冷たい和風ミートソース	¥1,500		
【 Bread (パン) 】				
Assort of hotel made breads	ブレッド盛り合わせ	¥300	3	18
Danish pastry with three kinds of cheese	3種のフロマージュ	¥280		3
【 Curry with rice (カレーライス) 】				
Roast beef curry with the Japanese beef	ローストビーフカレー	¥2,500	10	7
Curry with beef and grilled vegetables	ビーフと野菜カレー	¥1,500	3	11
Curry with shrimps and grilled vegetables	小海老と野菜カレー	¥1,500	6	5
Keema curry rice	キーマカレーライス	¥1,500		1
Cutlet curry rice of Japanese brand pork	三元豚のカツカレーライス	¥1,500		
Fried large prawn curry rice	大海老フライのカレーライス	¥1,500	1	1
【 Pilaf (ピラフ) 】				
Shrimp&Scallop Pilaf Americaine sauce	海老と帆立貝のピラフ	¥1,500		2
Spicy curry pilaf with roasted ham	カレーピラフ	¥1,500		
【 Chef's choice (シェフのおすすめ) 】		Price		
Roast beef bowl of the Japanese beef	ローストビーフ丼	¥2,500	15	11
Roasted chicken, teriyaki sauce	チキンのロースト	¥1,500	2	2
Hamburg steak, demi-glace sauce	ハンバーグステーキ	¥2,500		1
Beef stroganoff	ビーフストロガノフ	¥1,800	5	3
【 Dessert (デザート) 】				
Deluxe tart of local blueberries	ベリータルト	¥900		18
Rare cheese cake with berries	レアチーズ	¥600		11

【 Japanese dish (和食) 】		Price	D	Q
Tempura udon (warm meal)	天ぷら うどん(温)	¥2,500		5
Tempura soba (warm meal)	天ぷら そば(温)	¥2,500		1
Delux Tendon	特上天丼	¥2,500		1
Japanese beef Sukiyaki set	牛すき焼き膳	¥2,500	1	6
Gomoku kamameshi	五目釜飯	¥2,000		2
Sushi (5 dishes available per day)	お寿司 (限定5人前)	¥2,500	8	10
Tempura set	天ぷら定食	¥2,500		4
Tempura	天ぷら(単品)	¥1,800		5
Bowl of rice with Tokyo's brand chicken and eggs	東京軍鶏親子丼	¥2,000		1
Ginger-fried pork	豚の生姜焼き定食	¥1,800		
Grilled eel and rice	うなぎ	¥5,000		
Pot rice of the season	季節の釜飯	¥2,200		1
Sashimi (raw fish) set	刺身定食			2
Sashimi	刺身(単品)	¥1,800		
【 Chinese Cuisine (中華) 】				
Kara-age	唐揚げ	¥1,500		4
Fried rice	チャーハン	¥1,500	1	11
Fried noodles	焼きそば	¥1,500	2	1
Shrimps with chili sauce	海老チリ(単品)	¥1,500	7	4
Rice and soup	ライス&スープセット	¥500	1	1
【 Bar Menu (バーメニュー) 】				
Assort of chocolates	ショコラ アソート	¥1,100	1	3
Assort of nuts	ナッツ アソート	¥1,100		
Assort of cheese with fruits	フロマージュ アソート	¥1,650		11
Gravlax of salmon	グラブラックス	¥1,650		4
Prosciutto from Parma and cold meats	プロシュートとコールミート	¥1,800		5
French fries served with gravy sauce	フレンチフライ	¥800	2	5
Fish and chips served with malt vinegar	フィッシュ&チップス	¥1,200		3
Assorted grilled sausages	ソーセージ盛り合わせ	¥1,200		
Pizza with four kinds of cheese on top	4種のチーズピザ	¥1,600		2
【 Drink Menu (飲物メニュー) 】				
Carlsberg (Bottle 330ml)	カールスバーグ	¥550		10
Asahi superdry (Bottle 500ml)	スーパードライ	¥880	2	19
House wine-Brended by Hotel cadenza-Red (750ml)	赤ワイン	¥3,850		
House wine-Brended by Hotel cadenza-White (750ml)	白ワイン	¥3,850		
Cold Sake (Bottle 300ml)	冷酒	¥1,000		
Whiskey mini Bottle	CHIVAS REAGAL 12Y (Scotch)	50ml	¥800	
	Bourbon (Jack Daniels)	50ml	¥800	
	Japanese (KAKU)	180ml	¥1,000	
Bottle of Water (Still 360ml)	水	¥360	20	5
Bottle of Water (Sparkling 300ml)	炭酸水	¥360	65	1

ルームサービスメニューを大幅に拡大し、和洋中料理を毎回選んでいただき、暖かいホテル品質の食事を提供しました（直営店の強みを発揮）。すしやてんぷらもご注文いただきましたが、ホテルメイドのカレーも人気でした。パン類もすべてホテルメイドのパンをご提供しました。