

半世紀続く伝統あるホテルで、憧れの「大人婚」を

世界銀賞シェフの料理でおもてなし 開業50周年記念プラン「慶」登場!

タカクラホテル福岡



ホテルの象徴であるロビーは、選び抜かれたイタリアの家具や調度品が並ぶ贅沢(ぜいたく)な空間。前撮りスポットとしても人気です

伝統ある本格挙式



結婚式本来の意義を、今も大切に持ち続けているタカクラホテル。福岡市内でも先駆けとして開設されたホテルチャペルでの挙式は、日本人牧師により執り行われます。また、代々続く神官がつかさどる厳かな神前挙式は、日本古来の伝統にこだわった「和婚」を希望するカップルからも大人気。



1. 明るい自然光にあふれた天然大理石の独立型スカイチャペル 2. 格式ある装いで永遠の誓いを 3. 伊勢神宮をモチーフとした本格的な神殿「清涼殿」はホテル常設とは思えないほど



ゆりの 1日1組

タカクラホテルのウエディングは「1会場1日1組」。だからこそ開始時間も、会場レイアウトも、自由に決められます。「神社で挙式をしたいけど、式場指定の披露宴の時間と合わない」と困っていたカップルは、「ここなら希望をかなえてくれる」とタカクラホテルに決めました。当日の余興や演出の打ち合わせも、他の宴会出席者の目を気にすることなく行えるなど、ゲストや親族にも優しい配慮として喜ばれています。

1. テーブルレイアウトも自由自在 2. この春リニューアルしたばかりのファウンディング「ブルースター」では、豊富なワインとともにカジュアルスタイルのパーティーも可能

新たな人生へ踏み出す特別な一日は、厳かに、そして温かに過ごしたい。そんな落ち着いた大人婚を望む女性から支持されている「タカクラホテル福岡」。来年開業50周年を迎える同ホテルでは、「祖父母の代から3代にわたり、結婚式はタカクラで」という家族も増えてきました。その半世紀の集大成ともいえる、特別プランが登場! 世界銀賞シェフの料理、経験を重ねたスタッフたちのホスピタリティで、二人のウエディングの夢をかなえてくれます。

タカクラホテル福岡の全てを凝縮! 開業50周年記念プラン

「慶」

基本料金 **50万円**

プラス1人1万7000円×人数

料理特別限定コース(1万3000円)をはじめ、フリードリンク、会場費、装花、40万円分の衣裳、ブーケ、印刷物ほか。感謝を込めた特典満載のプラン!

★対象…2017年4月15日以降の申込み、2017年9月1日～2018年12月31日の挙式限定



新婚礼料理「和洋コース」

謝恩特典

両親・祖父母を ディナー付きで1泊招待

今までに両親や祖父母がタカクラホテルで挙式したという人には、該当の人(両親・祖父母)をタカクラホテルにディナー付きで1泊招待! 詳しくは問い合わせを。
※「慶」プラン利用のカップル限定



世界銀賞シェフ 渾身の創作料理

世界銀賞の高橋総料理長が、このプランのためだけに作り上げた特別限定メニュー。味のタカクラの呼び名のとおり、和・洋・中・スイーツの実力派たちが持つ技術を凝縮し、50周年を祝うまごころを込めた渾(こん)身の料理で「晴れの日」を華やかに彩ります。



フランス料理長 兼 総料理長
高橋 毅さん

2000年「世界料理オリンピック」ドイツ大会で日本代表チームのキャプテンを務め銀メダル受賞。2016年、福岡市から福岡の名匠として「博多マイスター」と認定など受賞多数。