

# 当日までの準備

## 1. 貴ホテルでの事前打ち合わせ

- ベーシックな貴ホテルのおすすめコースを川越氏が事前に試食させていただきます。  
土地ならではの味・御社の特色を活かすための確認としての試食になります。  
このおすすめコースをベースに「TATASUYA KAWAGOE」の  
コラボのスタイルを検討します。
- 料理長様と川越氏との直接のミーティングをお願いいたします。  
感想やメニュー・材料に関する「TATSUYA KAWAGOE」の“味付け”をさせていただきます。  
※川越氏はあくまでも御社のメニューを尊重した形でご提案をいたします。  
例：「TATSUYA KAWAGOE」ならではのメリハリをつけた味や見た目にアレンジ等



## 2. オリジナル料理確定後～イベント実施までのやり取り・確認事項

- アレンジしたメニューを一度料理頂き、画像に納めて写真を送っていただきます。  
ビジュアルの最終確認をさせていただきます。
- 台本作成・当日の流れの確認  
当日までの細かい調整をメールや電話等でお打ち合わせいたします。  
(台本や当日の流れ等もすべて弊社へお任せください)



いよいよイベント当日！