

## ～辻調理師専門学校東京／調理応用技術マネジメント学科～ 学生運営レストラン「Kitchen Lab. PRISM」本日オープン！ 4週間ごとにメニューを変更し、後期にはコース料理も

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校東京（東京都小金井市、校長：百野浩史）では、調理応用技術マネジメント学科2年生が運営するレストラン「Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）」が、本日6月24日よりオープンしましたのお知らせいたします。

本レストランは、食材検品、仕込み、仕上げからサービスまでが一体となった実習室で、実践ながら学生を中心となって運営するレストランです。日々の予約受付から売上管理までも学生が行い、経営のノウハウを学びながら、プロとして活躍できる基盤を築きます。学生たちは1年目で徹底して磨いた基礎技術や、グループ実習・総合調理実習で培ったチーム連携を活かしながら、提供スピードに合わせた緻密な調理や料理演出などを行います。授業カリキュラムに合わせて4週間ごとにメニューを変更し、後期からは、日本料理・西洋料理をメインにしたコース料理も提供予定です。



オープン初日の本日、ご来店いただいたお客様からは下記のような感想を寄せていただきました。  
「この日を楽しみにしておりました。受付からお食事の最後まで本当に気持ちよくステキな時間を過ごせました。学生さんの頑張っている姿を見て応援したくなりました。またぜひ伺いたいと思います。」「接客にぎこちない部分はあるものの概ね満足。料理はどれも適温だし味もよくとてもおいしかった。」「キッチンの様子もよく見えて、先生と学生さんのやりとりも微笑ましく見せていただき、それもまたエンターテインメントとして楽しむことができました。」「とてもおいしくいただきました。近所なのでメニューが変わった頃にまた来たいです。」

今後とも学生たちの成長と共に、進化する料理やレストランでの時間を楽しんでいただければと思います。

### 「Kitchen Lab. PRISM」店舗情報

【レストラン名】Kitchen Lab. PRISM（キッチンラボ・プリズム）

【場所】東京都小金井市貫井北町4-1-1（辻調理師専門学校東京内）

【営業時間】12:00～13:30

【定休日】不定休 ※学校の休校日、および授業カリキュラムに準ずる

【公式サイト】[https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi\\_tokyo/prism/](https://www.tsuji.ac.jp/college/chorishi_tokyo/prism/)

※来店日の1ヶ月前から前日14時までサイト予約可能。

【連絡先】042-401-0454（営業日の9:30～10:30に当日予約のみ受付）



＜報道に関するお問合せ＞

■辻調グループ広報担当：渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:[tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)