



いっこく堂

スーパーライブ&ディナー 開催報告

2012年7月30日(月) ニューオータニイン札幌30周年記念イベント「いっこく堂スペシャルライブ&ディナー」が開催されました。

卓越した腹話術の技で国内だけでなく、世界も驚愕させた「いっこく堂」のライブということで、販売開始からチケットの売れ行きは好調で6月末には予定していた席が完売、追加席を設けましたがそれも7月上旬には売り切れるほどの人気でした。

当日は札幌らしからぬ30℃を越す暑さの中、330名のお客さまがご来場、開演30分前にはすでに控室からロビーに溢れるほどで、予定より少し早く6:10p.m.に開場となりました。

お食事は定刻の6:30p.m.にスタート。当ホテルの舘野一博料理長によるスペシャルディナーを楽しんでいただいた後、8:00p.m.からお待ちかねのライブが開始。

映像を効果的に使った演出、腹話術でのものまね、次から次へと繰り出される「技」にお客さまは感心したり、感激したり・・・。

会場内はすっかり「いっこく堂ワールド」に染め上げられました。

アンコールでは、お客さまが参加しての「腹話術教室」もあり、最後まで熱気溢れる盛り上がりの中、イベントは無事終了いたしました。

開催日時 2012年7月30日(月)

ディナー 6:30p.m.～ ライブ 8:00p.m.～

場所 ニューオータニイン札幌 2F 鶴の間

料金 1名さま ¥16,000(税・サ込)



当日朝から、音響・照明・会場の設営は始まっています。今回は大型スクリーンを設置し、後方のお客さまにも「いっこく堂」さんの姿が見えるようになっています。それ以外に映像を使った演出もあり、リハーサルではそのチェックも入念に行われていました。



ステージ上にも照明機材がびっしり。



6:00p.m.、準備完了。お客さまの入場を待つばかり。



6:10p.m.、予定より早くドアオープン。続々とお客さまがご入場。330名が入った会場は外の暑さに負けないほどの熱気！



7:50p.m.、ライブスタート前に総支配人とツーショット。いっこく堂さん、快くリクエストに答应てくれました！



9:10p.m.、ライブ終了。お客さまはライブの余韻に浸りながら、大満足のご様子で帰路に着られました。



会場の出入りに設置した「いっこく堂ライブDVD」の販売コーナーでは、ライブ終了後にお客さまが集中。多くの方にご購入いただきました。



MENU



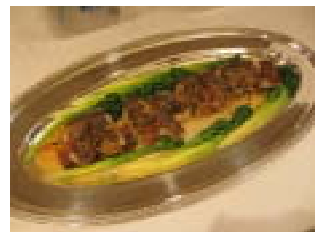
帆立貝のフラン
ミルククリームソース



赤身鮪 夏野菜の一品



蟹爪の紅花仕立て



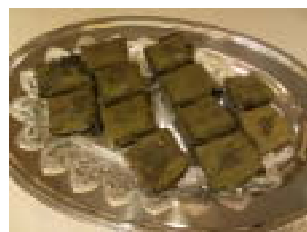
白身魚のポワレ
昆布風味タプナードソース



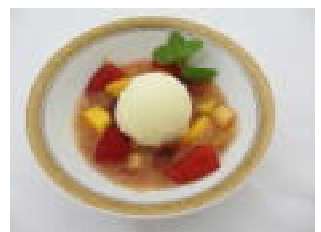
金目鯛の蒸し物
チリソース掛け



牛フィレ肉のロースト
シャンピニオンデュクセルソース



蓮の葉包み御飯



フルーツのスープと紅茶のジュレ
バニラアイスクリームとともに