

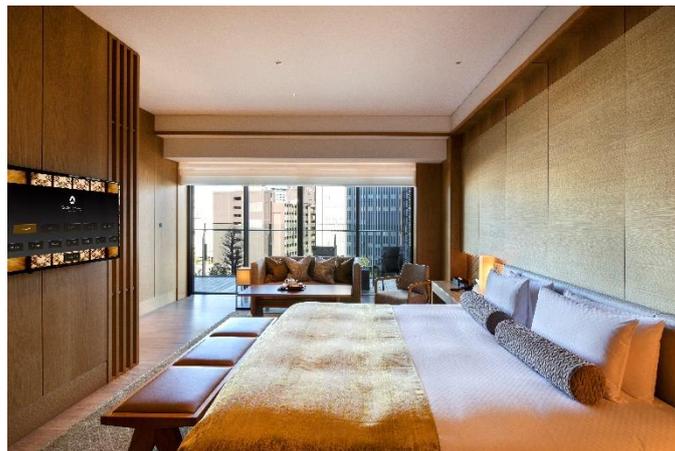
PRESS RELEASE

2020年9月吉日

《 The Okura Tokyo 》 開業1周年アニバーサリー 「記念宿泊プラン」および「記念メニュー」

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyoでは、1周年を記念する特別な宿泊プランを販売いたします。日本の伝統美を尊重する「オークラ ヘリテージウイング」と、現代性と機能が際立つ「オークラ プレステージタワー」の両棟において、オークラベストレート*と同料金にて、滞在をよりゆったりと愉しめるルームサービスのディナーコースなどがプレゼントされます。また館内のレストランおよびバーやスパにおいては、1周年の記念メニューを展開します。

*予約日や滞在日程によって料金が変わるお得な宿泊料金です。



※写真はヘリテージルーム
ビューバスタイプ

「開業1周年 記念宿泊プラン」

◇期間：2020年9月10日（木）～10月31日（土）

◇内容：＜オークラ ヘリテージウイング＞ 1名1室 / 2名1室 ¥94,380～
*ルームサービスで愉しむ特別ディナーコースプレゼント

＜オークラ プレステージタワー＞ 1名1室 / 2名1室 ¥58,080～ / 3名1室 ¥70,180～
*ルームサービスで愉しむフレンチトースト・ブレックファストプレゼント

＜オークラ プレステージタワー クラブフロア＞ 1名1室 ¥75,020～ / 2名1室 ¥81,070～
*ルームサービスで愉しむフレンチトースト・ブレックファストプレゼント

◇予約：＜公式サイト＞ <https://theokuratokyo.jp/stay/plan/>
＜TEL＞ 客室予約課 0570-090-489（月～土9:00～18:00 / 日・祝9:00～17:00）

*いずれも1室の料金（消費税・宿泊税・サービス料込）です。
*ルームサービスは宿泊人数分の提供です。

より充実の滞在を

“世界に通じる日本の美”を精緻に表現する「オークラ ヘリテージウイング」は、“はなれ”を思わせる佇まいと各室間口8mを誇るゆとりで、真の豊かさと安らぎを提供します。また現代性に和のアクセントが際立つ「オークラ プレステージタワー」は、そのデザイン性と機能でハイグレードな都市型のホテルライフを可能にします。一カ所滞在型が主流の今、本プランはオークラの世界観あふれる館内で、さまざまな発見と愉しみを伴う濃密な時間を創り出します。付帯するルームサービスには、伝統のオークラフレンチに出会うディナーコースや、人気の定番、フレンチトーストが味わえる朝食セットを用意し、よりオークラらしさを感じさせる内容となっています。

またOne Harmony 会員は各プラン料金より、さらに5%の割引が適用されます。

<One Harmony とは>

オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティで利用可能な会員プログラムです。宿泊やレストラン、バーなどの利用によって付与されるポイントの賞品交換、またレイトチェックアウトや優待料金などの宿泊に関する特典があります。即日入会可、入会金および年会費は無料です。

<宿泊プラン例>

- ◆ オークラ ヘリテージウイング
ルームサービスで愉しむ特別ディナーコース
(提供時間：17:30～21:00)

- 前菜3種盛り合わせ
- 伝統のコンソメスープ
- 特選牛フィレのグリル 生姜入りの和風ソース
- 苺のムース フルーツ添え 赤い果実のソースとともに
- コーヒー または 紅茶



1周年記念メニュー

館内のレストランおよびバーでは、開業1周年を記念する特別メニューを用意しました（提供：10月31日まで）。

- ◆ フランス料理「ヌーヴェル・エポック」〈コース〉ランチ8品 ¥16,000、ディナー10品 ¥38,000
- ◆ 日本料理「山里」〈会席〉9品 ¥20,000
- ◆ 鉄板焼「さざんか」〈コース〉10品 *シャンパーニュクリュッグハーブボトル付き ¥70,000/2名
- ◆ 中国料理「桃花林」〈コース〉9品 ¥15,000/1名
- ◆ オールデイダイニング「オーキッド」〈コース〉6品 ¥12,000/1名
- ◆ メインバー「オーキッドバー」〈フェア〉70～80年代 ヴィンテージウイスキー *数量限定（無くなり次第終了）
- ◆ バーラウンジ「スターライト」〈コース〉“ノクターン”～Nocturne～ 6品 ¥11,000
〈オリジナルカクテル〉“ヴェスパ” ¥3,000

*料金はいずれも消費税・サービス料別です。

<メニュー例>

バーラウンジ「スターライト」



ノクターン ～ Nocturne ～

ノクターンディナー 幕開けの一皿

温製オードブル

ヴィシソワーズとビーツのスープ

真鯛のボワレ サフラン香る白ワインソース

オークラ特選和牛の赤ワイン煮込みと
大麦牛のステーキ 青しそ香る和風ソース

シェフパティシエ 感謝の一皿

コーヒー または 紅茶

鉄板焼「さざんか」



※クリュッグ（ハーフボトル1本）付き

前菜
海藻サラダ
伊勢海老
あわび
和牛フィレ（130g）または和牛サーロイン（180g）
季節の焼野菜
ガーリックライス
味噌碗（伊勢焼仕立て）
香の物
デザート
小菓子
コーヒー

スパ記念メニュー

日本初上陸としてThe Okura Tokyo とともに昨年9月からスタートしたSpa ANNAYAKE では、温めた玄武岩とアロマオイルを使用した全身トリートメントを期間限定メニューとして用意しました。手足から全身へゆっくりと温めて血流を促し、ハンドテクニックとのコンビネーションが深い心地よさをもたらします。

◆ Okura Fitness & Spa 開業1周年記念メニュー「ホットストーン トリートメント」

期間：2020年10月12日（月）～12月25日（金）

料金：90分 ¥29,000 *料金は消費税・サービス料別です。

予約：(03)3505-6086 (Spa ANNAYAKE 受付) ※完全予約制



オークラ初のスパ

The Okura Tokyo 開業とともに、新たなトータルウェルネスの発信地として生まれた「Okura Fitness & Spa」。オークラ初となるスパ部門として、日本初上陸のフランスのブランド「ANNAYAKE」（アナヤケ）を導入し、男女問わず、忙しい現代人のための心身のトータルケアを提供しています。ANNAYAKE は1988年に誕生し、東洋と西洋のそれぞれに伝わる美のノウハウを融合させたきめ細かな技術と、竹、椿、柚子などの日本の伝統的な素材の成分を取り入れた製品による独自のフィロソフィのもと、日本とヨーロッパ双方での研究開発によって展開しているブランドです。

■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 Fax：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川

TEL：(03)5776-2644 Fax：(03)4496-4346 E-mail：mari@vision-a.com