

2021年10月18日

《 The Okura Tokyo 》
美しくしなやかな大人の時間
ITRIM 新生エレメンタリー宿泊プランおよび
ITRIM コラボ 美食ランチ
限定アメニティーギフト付き宿泊プランと限定ランチコース

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）が運営する The Okura Tokyo では、ラグジュアリー スキンケアブランド「ITRIM」とのコラボレーションによるプランを2021年10月21日（木）より12月26日（日）にかけて販売します。好評を得た今春の初回に続く第2弾となり、今回はITRIMが今秋より販売している新生エレメンタリーラインをテーマに、限定アメニティー付き宿泊プランを用意しました。また、フランス料理 ヌーヴェル・エポックでは、同ラインのテーマである発酵をモチーフとし、体の内側からも美しさをつくる限定ランチコースを提供します。ゆっくりと過ごす時間の中で、本当によいものを求める大人のために真のラグジュアリーを追求した内容です。



美しくしなやかな大人の時間
2つのITRIM コラボレーションプラン
< 2021年10月21日（木）～12月26日（日） >

ITRIM 新生エレメンタリー宿泊プラン

- ◇内容： 1室2名 ¥94,380～ ＊朝食付き、消費税・サービス料込、宿泊税別
<客室> ヘリテージルーム（オークラ ヘリテージウイング）ベストレート
<特典> ① ITRIM 新生エレメンタリー フェイスケア スペシャルキット付き
② The Okura Tokyo オリジナル金柑羊羹 1本、ドレッシング 2本付き
◇予約および問い合わせ先： 前日までに要予約
<電話> 0570-090-489（平日・土9:00～18:00 / 日・祝 9:00～17:00）
<Web サイト> <https://theokuratokyo.jp/letter/news/itrim-plan/> ＊10月21日 13:00 ページ公開

ITRIM コラボ 美食ランチ

- ◇レストラン：フランス料理 ヌーヴェル・エポック
◇内容： 美食ランチコース（全8品） ¥18,000 ＊消費税・サービス料込
<特典> ITRIM 新生エレメンタリー オリジナルギフト
◇予約および問い合わせ先： 2日前までに要予約
<電話> (03)3505-6073
<Web サイト> <https://theokuratokyo.jp/letter/news/itrim-plan/#lunch>
＊10月21日 13:00 公開

真のラグジュアリーを求めて

The Okura Tokyo は、都会で気軽に手にすることのできる非日常感にさらに磨きをかけ、真の贅沢を知る大人のために特別な時間を演出します。“いと、凜と、生きる。”のキャッチフレーズとともに、年齢を前向きに重ねるしなやかさと美しさを求めるコンセプトが人気の「ITRIM」とコラボレーションし、今秋発表した新生エレメンタリーラインをテーマに展開します。

■ITRIM 新生エレメンタリー宿泊プラン

静謐で日本的な美の要素をたたえる落ち着いた雰囲気、ルームチェックインやコンシェルジュサービスなど、プライベートな時間をさらに大切にすきめ細やかなスタイルが特徴のオークラ ヘリテージウイングに滞在。さらに新生エレメンタリーラインのフェイスクケア製品全6品をオリジナルクラッチバック付きで特別アメニティーにしました。また、The Okura Tokyo オリジナル商品より、新生エレメンタリーと共通テーマである「発酵」「植物」をテーマとする2アイテムをプレゼントします。

◇ITRIM 新生エレメンタリー フェイスクケア スペシャルキット内容 (¥21,000 相当)

- ・ITRIM エレメンタリー フェイシャルクリアソリッドソープ 25g
- ・ITRIM エレメンタリー フェイシャルローション 30ml
- ・ITRIM エレメンタリー フェイシャルエマルジョン 20ml
- ・ITRIM エレメンタリー フェイシャルクリーム 5g
- ・ITRIM エレメンタリー フェイシャルクレンジングバーム 20g
- ・ITRIM エレメンタリー アイ&リップメイクアップリムーバーセラム 0.8ml
- ・ITRIM エレメンタリー オーガニックコットン 4枚
- ・ITRIM オリジナルクラッチバック



デリカテッセン シェフズガーデンで大好評のアイテムをセレクトしました。

◇ドレッシング にんじん、味噌ヴィネグレット 一部屋につき2本

可能な限りの国産素材を使い、米糀由来の酵素を生かした、料理のジャンルを問わないドレッシング。化学調味料などは一切使用していません。



◇金柑羊羹 一部屋につき1本

赤坂塩野とのコラボレーション商品。ホテルのロゴなどに用いられているイチヨウから連想し、熟した銀杏(ぎんなん)を金柑で表した、白小豆の羊羹です。

■ITRIM コラボ フランス料理 ヌーヴェル・エポック美食ランチ

フランス料理の伝統と日本の食文化を融合させて、“ヘルシー&ガストロノミー”をテーマとする The Okura Tokyo のファインダイニング。料理長・高橋哲治郎が、能登の契約畑で育つ無農薬野菜、乳酸菌発酵酒粕、米糀などを駆使し、美味しくてからだによい一皿をクリエイティブにします。今回はディナータイムでしか提供していないシグネチャーディッシュを含んだランチコースを用意。特典として ITRIM 新生エレメンタリー オリジナルギフトをプレゼントします。



◇フォワグラのローズ仕立て “ピエール・ドゥ・ロンサール” (写真)

フランスの詩王ピエール・ドゥ・ロンサールが詠った美少女カッサンドルへのオード(頌歌)からインスピレーションを得た、薔薇をモチーフとするシグネチャーディッシュ。フォワグラはフランスの限定生産者から風味の高い逸品をフレッシュで取り寄せています。艶やかな薔薇色は有機ビーツから、また花芯にはシャンパーニュ ポメリー プリュットのゼリーを忍ばせています。

【店舗情報】

*2 日前までの予約が必要です。
フランス料理 ヌーヴェル・エポック
<オークラ ヘリテージウイング 5 階>
営業時間：ランチ 11:30~14:30
*入店は12歳以上。
*ドレスコード：スマートエレガンス

日本の美に包まれる滞在 オークラ ヘリテージウイング

The Okura Tokyo を構成する2棟のうち、日本の伝統美を意識した落ち着いたたたずまいのオークラヘリテージウイング。客室はどのタイプも間口約8mの広々とした空間で、ゆっくりと過ごしたい大人の滞在に最適です。全室スチームサウナも完備しています。



■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