

2021年12月28日

《 The Okura Tokyo 》
多彩に愉しむホテルダイニング
割烹・山里 デイナーショートコース「渚」
 本格コースを気軽に体験

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、ダイニングシーンをより愉しめるシチュエーションを用意しています。旬の食材を料理長おまかせで仕立てる割烹・山里では、2022年1月11日（火）より、通常コースをショート版で体験できるディナーコース「渚」を、初回来店者限定で提供します。その他の館内のレストランでも、食材や料理のクオリティーはもちろんのこと、個室やカウンターなどの居心地のよい空間、個々の要望を叶えるきめ細やかなサービスといったホテルの機能を活かし、行動に制限の残る日常での愉しみとして比重を増す「食」に、さらなる贅ともてなしを尽くします。

＜割烹・山里＞ 新ディナーコース「渚」

料金：¥43,560 *通常コース ¥54,450～（時価変動）
 内容：全9品のコース <1月食材例>ふぐ、あんこう、鰯など
 提供場所：日本料理 山里 <オークラ ヘリテージウイング4階>
 提供時間：17:30～19:00（最終入店）
 TEL：(03)3505-6070 *土・日・祝日を除く3日前までに予約



店舗と新コースについて

割烹・山里は、ホテルの和食堂として最高峰をめざす山里の、8席限定のカウンターです。料理長が厳選する旬の食材を駆使し、少量ずつ10数品の「料理長おまかせコース」に仕立てます。今一番おいしいものを、どのような調理法で味わうのかを料理人と話す愉しみ。炭火の熱や香ばしい香りを感じながら目の前で仕上げられていく一期一会の一皿。伝統を重んじながらも枠にとらわれない新たな和食を体験できる、ほかにはない空間です。また5室の個室から望む石庭は<峡谷> <深淵> <荒磯> <海辺>と名付けられて、溪谷に見立てたホテルエントランスのオークラスクエアの水盤から、海へと流れゆく水の情景を模しています。その景色において、割烹・山里が<海辺>の位置にあたることより、本格日本料理への手引きとして提案する新コースを「渚」と名付けました。



蟹みそ和え、ふぐの2種焼きなど冬のある日の一品より。その日の食材を一番おすすめの方法で、または希望に合わせて仕立てるオーダーメイドのようなコース。 *料理はイメージです。



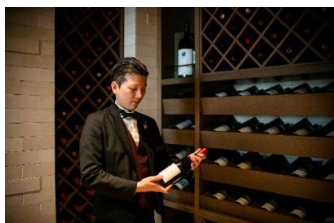
コースの前に必ず供される出汁。五感で味わう“和”から始まる、料理長・澤内恭の想いがこめられた一杯。

その他ホテルダイニングからのお知らせ

<オートクチュールのテーブル>



最上階スターライトのキッチン付き個室「シェフズテーブル」。シェフが目前で仕上げるコースメニューで、エンターテインメントにあふれる、濃密なダイニングシーンを提供します。コースは3種、ソムリエが隣接のワインセラーから、料理にぴったりの1本も提案します。



コース例 ¥33,900（「雅」1・2月のメニューより）

内容：アミューズ、サヨリのマリネ 味噌風味のヴィネグレット キャビア添え、フォワグラとトリュフのポーチドエッグ、伊勢海老のフランベ カルディナル風、黒毛和牛のソテー 焼き野菜添え、シェフパティシエのデザート

提供場所：バーラウンジ スターライト <オークラ プレステージタワー41階>

提供時間：11:30～15:00、17:00～22:00（L.O. 20:00） TEL：（03）3505-6075

*4～8名 *3日前までに要予約。*メニューはアレンジ可。

<今日を特別な日にする朝食>

宿泊者のみならず、2021年12月からは来館者の利用も可能となったヌーヴェル・エポックの朝食。人気のフレンチトーストやトリュフ入りエッグベネディクトのほか、有機食材や麴などの発酵食品をはじめとする厳選の食材をふんだんに取り入れて、より健康に配慮したメニューを、たっぷりと自然光の入る優雅な空間で提供します。



メニュー例 朝食コース「Beau Jardin」（ポー・ジャルダン）¥6,000

内容：ジュース、彩りサラダと糀ドレッシング、妻有ポークのロースハムとエッグベネディクト
またはフレンチトースト、コーヒーまたは紅茶

提供場所：フランス料理 ニューヴェル・エポック <オークラ ヘリテージウイング5階>

朝食営業：7:00～9:30 TEL：（03）3505-6073

*いずれも消費税・サービス料込です。

■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 / 矢部 / 小栗

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