

2022年9月7日

《創業 60 周年記念》

オークラガストロノミー晩餐会
～歴史を紡ぐ 60 年の軌跡～
料飲接客サービス国家資格 1 級のサービスで味わう

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：梅原真次）が運営する The Okura Tokyo では、創業 60 周年を記念した一連の催しのフィナーレとし、「オークラガストロノミー晩餐会～歴史を紡ぐ 60 年の軌跡～」を開催します。

近代フランス料理の基盤を築いたオーギュスト・エスコフィエの志を携え、日本に本格的なフランス料理をもたらした創業当時の総料理長・小野正吉。歴代の総料理長へ綿々と生きるその料理哲学を基に、現総料理長 池田順之が時代を取り入れて展開するオークラクラシックをテーマにした一夜限りのメニューを、料飲接客サービス国家資格の最上位保持者 20 名を含むサービスチームが、磨きこんだ技で盛り立てます。

料理界の先人たち、すぐれた食材の作り手、そしてすべてのオークラ愛好者への 60 年にわたる経緯と感謝を込め、最上の味とホスピタリティーが結集し、無比なる“オークラガストロノミー”を実現する晩餐会です。



オークラガストロノミー晩餐会
～歴史を紡ぐ 60 年の軌跡～

日 時：2022 年 11 月 25 日(金) 19:00～21:30 (受付開始 18:30)

<予約開始> 9 月 21 日(水)

会 場：The Okura Tokyo 宴会場 オーチャード (オークラ プレステージタワー2 階)

料 金：1 名 ¥50,000 (コースおよび飲み物) *消費税、サービス料込

申 込：公式ウェブサイトより

ドレスコード：セミフォーマル

問い合わせ：イベント予約係 TEL: (03) 3224-7688 (月～金 10:00～17:00 / 祝日を除く)

料理とサービスの両輪で披露される本格ガストロノミー

コースは、日本におけるフランス料理の礎を築いた“小野ムッシュ”のレシピから厳選したオークラクラシック全8品。可能な限りオリジナルに忠実に、伝統のレシピや技法を取り入れ、【琥珀色に輝く伝統のコンソメスープ】【鴨のロースト オレンジ風味】などを用意します。フランス料理ならではの素材である鴨は、京都から取り寄せる和鴨。上質で肉と脂身のバランスに優れ、季節の食材として、メインディッシュにふさわしい最高の味わいを醸します。クラシック料理の価値を大切に、時代にフィットさせていく。そのバランスの見極めは、60年の歴史の中での柱であり、これからも変わらずオークラガストロノミーを創りあげていく礎です。

【琥珀色に輝く伝統のコンソメスープ】

The Okura Tokyo でしか味わえない食材のひとつ、“オークラ牛”。本晚餐会ではコンソメの2度挽きに使用します。旨味・甘味に加え、和牛独特の芳しさを余すところなく活かします。豊かな自然環境で大切に育てる生産者と、それを印象的な一皿に完成させる料理人の想いが凝縮された味わいです。



最高峰のサービス

伝統的なサービス技術を習得し、国家資格であるレストランサービス技能検定に合格したレストランサービス技能士が本晚餐会を担当します。計20名の検定1級保持者がシェフ・ド・ランを担い、2級保持者がコミ・ド・ランとして料理に華を添えます。



〔小野正吉（1918～1997）〕

19世紀末から20世紀にかけて活躍した料理人オーギュスト・エスコフィエは、それまでの装飾的・視覚的に過ぎた料理を味覚重視のものへと簡素化し、厨房での仕事も効率化を図って、近代フランス料理の礎を築いた人物。小野は、エスコフィエの著書「ル・ギッド・キュリネール」をバイブルとし、日本における本格的なフランス料理を拓くことに情熱を傾けた。1971年には自らが中心となり、日本の現代フランス料理の草分けともいえる25人の料理長とともに、日本エスコフィエ協会を設立。現在、約1600人が所属する協会としてフランス料理界の発展のために活動を続けている。

〔日本ホテル・レストランサービス技能協会（HRS）〕

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会は「ホテル・レストランにおける接客サービス技能の向上及び技能者の社会的、経済的地位の確立を図るとともに、国民に対するテーブルマナーの普及指導に努め、もって国際観光及び社会文化の発展に寄与すること」を目的として、1985年に労働省の認可を受け設立。「料飲接客サービス技能審査認定」は、接客サービスの知識・技能の程度により1級から3級までの等級に区分し、1級については、10年以上のサービス業務経験等、厳しい受験資格が定められ、学科試験と実技試験によって行なわれている。“宴会の神様”の異名でホテルマン育成の第一人者として活躍し副社長の要職まで務めた橋本保雄（1931～2006）が設立に寄与した。

【The Okura Tokyo について】

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして2019年9月に開業。中層棟17階建て「オークラヘリテージウイング」と、高層棟41階建ての「オークラプレステータタワー」の2棟から構成されています。公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>
インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：今野 / 矢部 / 小栗

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


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®