

2023年6月7日

## 《 The Okura Tokyo 》 20年振りの交代 第5代 山里新料理長が就任 令和の時代を切り拓く料理人

The Okura Tokyo (以下オークラ東京) (所在地：東京都港区、代表取締役専務総支配人：高柳健二) が運営する日本料理 山里の新しい料理長に大森朗弘(おおもりあきひろ)が就任しました。大森は入社以来30年にわたるオークラグループでの経験をもとに、オークラ東京の山里を率います。なお、前任の澤内恭(さわうちただし)は、引き続きグループ全体の和食総料理長としてグループの発展に力を尽くします。



### 紹介

#### 料理長：大森 朗弘

1969年 神奈川県生まれ  
1989年 辻調理師専門学校卒業  
1989年 ホテルオークラ入社  
2001年～2003年 オークラ千葉ホテル出向  
2003年～2006年 オークラ千葉ホテル 和食料理長(グループ内最年少)  
2015年～2019年 オークラガーデンホテル上海出向 山里料理長  
2022年～2023年 オークラ東京 山里副料理長 兼 和食調理部副部長  
2023年～ オークラ東京 山里料理長 兼 和食調理部副部長

### ■料理長よりひとこと

「全ての人・物への感謝」

先代から受け継いだ山里の伝統を絶やさぬよう次世代へ繋げていくことが最も重要な責務だと考えております。味・食材・技術の探求を礎に、山里をご利用いただく全てのお客様にご満足いただけるように、メニューの考案と調理を行ってまいります。国内外を問わず、これから山里にお越しいただくお客様の食の多様性に柔軟に対応しながらも、ホテルダイニングとしての矜持を持ち、本物の和食を伝えていきます。

### ■店舗情報

日本料理 山里  
オークラ ヘリテージウイング4階  
東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：(03)3505-6070  
7:00～9:30(土・日・祝日 10:00 まで) / 11:30～14:30 / 17:30～21:30  
火・水曜日は朝食のみの営業

ホール 36席・割烹 10席(カウンター)・鮨 12席(カウンター・テーブル)  
天ぷら 12席(カウンター)・個室 5室(うち和室 1部屋)

<https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/>



### ■オークラ東京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：今野 / 本荘 / 矢部  
TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp