

2024年2月1日

《The Okura Tokyo》
中国料理総料理長 陳龍誠 の黄綬褒章受章記念
一夜限りの特別ディナーを3月18日(月)に開催

The Okura Tokyo (以下、オークラ東京) (所在地：東京都港区、総支配人 高柳健二) の中国料理総料理長として「桃花林」を司る陳龍誠が、令和5年秋の褒章において黄綬褒章を受章したことを記念し、特別ディナーイベントを開催します。

陳龍誠は、中国料理 桃花林の料理長を務め、長年に渡る中国料理界への貢献が評価され令和5年秋の褒章にて黄綬褒章を受章いたしました。この度、受章を記念し一夜限りの特別ディナーを3月18日(月)に開催、2月2日(金)より予約を開始いたします。ご用意するメニューは滋味深い、王道の中国料理。「美味しい料理は人を笑顔に、心を豊かにする」という陳の想いが織りなすひとときを、卓越した調理技術や素材の旨味、広東料理の神髄をお愉しみいただけます。

黄綬褒章受章記念 特別ディナー

日時： 2024年3月18日(月) 18:30 (受付開始：18:00)

会場： オークラ プレステージタワー2階 宴会場 オーチャード

料金： 1名 ¥50,000 ※消費税・サービス料込

メニュー： 宮廷料理より フカヒレや干し貝柱などが入った特選山海珍味の蒸し煮スープ、
活伊勢海老の湯引き特製ソースなど特別ディナーにふさわしい贅を尽くした9品
ソムリエが選りすぐった紹興酒やワインなどととも提供

予約： The Okura Tokyo 公式ウェブサイト

<https://theokuratokyo.jp/letter/news/information-2024-02/>

2024年2月2日(金)より予約開始

定員： 100名

お問い合わせ：受章記念特別ディナー専用 TEL：(03)3224-7685 (10:00～18:00)



■オークラ東京について

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月開業。世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ブランド「オークラ ヘリテージ」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ」の2棟から構成。総客室508室、5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、茶室、囲碁サロン、そしてオークラ フィットネス&スパを兼ね備える。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド2023」のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得し、5つ星ラグジュアリーホテルとして認定されています。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：本莊 / 今野

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

