

2025年9月2日

《 The Okura Tokyo 》
ヌーヴェル・エポック 新体制で新たなスタート
新料理長に山下亮一が就任

オークラ東京（所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二）が運営するフランス料理「ヌーヴェル・エポック」の新料理長に山下亮一が就任し、シェフパティシエの荒木貴志とともに、新体制によるメニュー提供を2025年9月1日(月)より開始いたします。

山下は、南仏サン＝レミ＝ド＝プロヴァンスのミシュラン一つ星レストラン「ラ・メゾン・ジョンヌ」にて研鑽を積み、特に魚介を用いたフランス料理の技術を習得しました。さらに、2021年にホテルオークラ京都 岡崎別邸が開業した際は、総料理長を務め、和食文化が根付く京都で出汁を取り入れるなど、日本の食材の繊細な味を最大限に引き出すスタイルを確立しています。その技術と経験を活かし、ヌーヴェル・エポックでは、伝統的なスタイルを継承しつつも、その枠にとらわれない新しいエッセンスを取り入れたコース料理を展開してまいります。

一方、荒木はパティシエとしての研鑽に加え、日本料理「吉兆」やフランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」でのシェフ経験を有しており、そのユニークな経歴を活かし、幅広い食材を取り入れ、料理全体と響き合うデザート創造を得意としています。この新体制のもと、新たに考案された平日限定「デザートワゴンランチ」は、食後のデザートをワゴンでお席までお届けし、多彩なスイーツをお好きなだけお楽しみいただけます。料理長 山下とシェフパティシエ 荒木による、新たな“オークラの味”をぜひご堪能ください。

料理長：山下 亮一（やました りょういち）【新任】

1992年ホテルオークラ入社。フランス料理「ラ・ベル・エポック」をはじめとする洋食部門にて研鑽を積む。2003年にはオランダ・ホテルオークラ アムステルダムのレストラン「シエルブルー」（現在ミシュラン二つ星）へ出向。06年に渡仏し、南仏サン＝レミ＝ド＝プロヴァンスのミシュラン一つ星レストラン「ラ・メゾン・ジョンヌ」にてさらに腕を磨く。帰国後はホテルオークラ東京にて数々のレストランで要職を歴任し、オークラ東京開業後、20年より「ヌーヴェル・エポック」副料理長を務める。21年「ホテルオークラ京都 岡崎別邸」開業に伴い総料理長に就任し、25年7月より現職。

<シェフよりひとこと>

1973年「ラ・ベル・エポック」開業以来、歴代のシェフたちが築き上げてきたオークラフレンチ。その根幹を受け継ぎながらも、自然環境の変化が世界的に注目される今、グローバル都市・東京において、時代と調和しつつ日本の豊かな食材を生かした料理をお届けしてまいります。上質なサービスと空間を通じてその魅力を体現できる場を目指し、これからも研鑽を重ねてまいります。



シェフパティシエ：荒木 貴志（あらかし たかし）

調理専門学校を卒業後、日本料理の料亭「吉兆」に入社。1999年に渡仏し、マドレーヌをはじめとする伝統的な焼菓子の技術習得を目的に、ロレーヌ地方やアルザス地方のパティスリー、レストランや四つ星ホテルにて研鑽を重ねる。帰国後は、東京・四谷のレストラン「オテル・ドゥ・ミクニ」に入社。パティシエとして経験を積むとともに、料理部門ではシェフ・ド・パルティエを務める。2005年にホテルオークラ東京へ入社し、フランス料理「ラ・ベル・エポック」のパティシエを9年間務める。オークラ東京開業後は、フランス料理「ヌーヴェル・エポック」のヌー・シェフ・パティシエを経て、2022年より現職。



<受賞歴>

- ・2008年 SO テーブルオリーブ料理コンテスト 優勝
- ・2009年 第3回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセールコンテスト 入賞
- ・2010年 第4回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセールコンテスト 入賞
- ・2010年 第5回クインシーガーデンメープルスイーツコンテスト 菓子部門入賞
- ・2013年 第7回グラス（氷菓）を使ったアシエットデセールコンテスト 入賞

<シェフよりひとこと>

フランスでの研鑽に加え、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラ・ベル・エポック」でシェフパティシエを務めた経験を経て、私はデザールの世界における香りが放つ力に魅せられてきました。香りはひと皿の印象を決定づけるだけでなく、記憶や感情にそっと触れる繊細な芸術であり、その余韻までもがデザート体験を形づくらせます。ヌーヴェル・エポックという舞台上で、日本の四季を取り入れた新しい香りの表現に挑戦し、五感を通してお客様の記憶に深く刻まれるデザートを創ってまいります。

■ 店舗情報

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

TEL: (03) 3505-6073

営業時間: 11:30~14:30 / 17:30~21:30

定休日: 火曜日

全56席・個室1室

<https://theokuratokyo.jp/ja/dining/nouvelle-epoque/>



■ オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして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ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」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(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、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、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。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 2025』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成される The Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《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: 本荘

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



<Menu>

- ランチ： 2 種のコース Menu Découverte ¥27,000 / Déjeuner ¥17,000
- ディナー： 3 種のコース Menu Découverte A ¥39,000 / B ¥36,000 / C ¥27,000

※消費税、サービス料込

※いずれもショートコースのご用意もございます。

※いずれもアミューズ(始まりのお楽しみ)と食後の小菓子、コーヒーまたは紅茶が付きます。

Menu Découvertes (ランチコース) ¥27,000

帆立貝柱のタルタルとオシェトラキャビア
ザクロと林檎とセロリにハーブオイル

季節の野菜たちの小さな一皿

甘鯛の松笠焼きとモン・サン・ミッシェル産ムール貝
里芋ピューレに甘鯛とムール貝のブイヨンに昆布オイル

備長炭で炙ったあか牛サーロインに季節の野菜
酸味を利かせた赤ワインソース

カカオ豆のブランマンジェ カカオパルプのソルベと洋梨の香りを添えて

沖縄県産島バナナと国産レモンのコンポート
アーモンドとトンカ豆の香りとともに

Menu Découvertes A (ディナーコース) ¥39,000

帆立貝柱のタルタルとオシェトラキャビア
ザクロと林檎とセロリにハーブオイル

香ばしいパイ生地に詰めたフランス産きのこトリュフ きのこのエスプーマ

オマールブルーとモン・サン・ミッシェル産ムール貝
季節野菜にヴァンジョージュ香るエキューム

藁で燻した和牛フィレに北海道産の熟成キタアカリ “時の恵み”
グリーンペッパー香るソース

カカオ豆のブランマンジェ カカオパルプのソルベと洋梨の香りを添えて

焼き栗とグリオットのガトー仕立て
コニャックのアイスクリームとコーヒー香るメレンゲ



■【平日限定】デザートワゴンランチ ¥18,000 (消費税・サービス料込)

パティシエ 荒木監修による、デザートワゴンをお楽しみいただける平日限定のランチコースです。メインは魚または肉料理からお選びいただき、通常のデザートの代わりに、デザートワゴンをお席までお持ちいたします。プティガトーやチョコレート、焼菓子など、荒木が厳選した多彩なデザートをお好きなだけご堪能いただけます。



デザートワゴンランチ ¥18,000

みやぎサーモンのミキュイと柿のマリネ リコッタチーズに奈良漬のアクセント

和牛で仕上げた琥珀色に輝くダブルコンソメを小さなカップで

香ばしく焼き上げた太刀魚ときのこ入り帆立貝ムース
黄色いピーツのピクルスにアーモンドと焦がしバターの香り

または
備長炭で炙った金華豚と秋茄子のソース 甘酸っぱい紅はるかごぼう

デザートワゴンよりお選びください

※2時間制となります。(最終入店 13:30)

※前日までのご予約

※アミューズ(始まりのお楽しみ)とコーヒーまたは紅茶が付きます。

