



The Okura Tokyo 概要

目次



1. コンセプト・・・・・・・・・・ 3
2. 全容・・・・・・・・・・ 5
3. 2棟構成・・・・・・・・・・ 6
4. 誕生経緯・・・・・・・・・・ 7
5. 施設案内・・・・・・・・・・ 8
 - レストラン、バー
 - フィットネス&スパ
 - 客室、クラブラウンジ
 - 宴会場
 - オークラサロン、茶室、ホテルオークラ ワインアカデミー、囲碁サロン
 - ショッピングアーケード、大倉集古館、オークラ庭園
6. 意匠・・・・・・・・・・ 15
7. SDGs 社会的責任・・・・ 17
8. 受賞・認証取得・・・・ 19
9. ホテルデータ・・・・・・・・ 20

《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

The Okura Tokyoは2019年9月12日に開業しました。
オークラ創業から掲げる〈世界に通じるもてなしの心〉はそのままに
新時代に映える日本の魅力を発信し、国際都市東京にふさわしい機能を持ったホテルをめざします。



二つでひとつのOkura

The Okura Tokyoの新たにして最大の特徴は、それぞれに異なるコンセプトを持つ2棟での構成です。

日本の伝統文化や歴史的要素を取り入れ、気品と静寂に包まれる中層棟「オークラヘリテージウイング」と、躍動感と高機能で現代のニーズに応えつつ、和のアクセントに独自性を感じさせる高層棟「オークラプレステージタワー」。同じオークラの名のもとに分かれた「オークラヘリテージ」「オークラプレステージ」の二つのブランドコンセプトは、訪れる人の志向に広く対応し、より多くの快適さとくつろぎを生み出します。

創業以来大切にしている「日本の情緒」、そこから生まれる重厚感や静寂は何ものにも代えがたく、今後も持ち続けていくオークラの真髄です。一方でますます国際化が進み、動きつつける東京にあって、人々がホテルに求めるものはより多様化しています。

オークラスクエアという拠点

「オークラヘリテージウイング」と「オークラプレステージタワー」、そして日本初の私設美術館「大倉集古館」によって囲まれるエントランスゾーンが、「オークラスクエア」です。建築家・谷口吉生氏の考案によって新たに生まれたこのスペースは、単に各館の玄関口という機能にとどまらず、再開発が進む虎ノ門エリアのランドマークとしてふさわしい存在感を放っています。花崗岩が市松に敷き詰められたスクエアに一边が42mにもおよぶ大きく設けられた水盤には、各館や周囲の風景が朝晩に映り、吹き抜ける風に立つさざなみとともにひとつの情景をつくります。またスクエア中央に配された、柳の木の立つ六角は、まさにオークラの中心点であり、ここから各館に向かってまっすぐに引いた線が、それぞれのロビーの中央となっています。訪れる人を手前の風景からホテルに導き、思い出に残る景色を作り出す、オークラの世界の始まりです。



オークラ ヘリテージ (中層棟・17階)

オークラ創業から伝わる「世界に通じる日本の美と心」をテーマに、より深く、より精緻な表現で、真の豊かさと安らぎを提供します。床の間に見立てて空間と意匠のバランスを愉しむロビー、8mの間口の広さを誇る客室など、慎ましさの中に贅を尽くしたつくりは、個を愉しむ大人のための館。都会にありながら「はなれ」を思わせる独特のたたずまいに、他では得られないくつろぎが感じられます。その独立性は、世界の要人も受け入れる迎賓館としての役割も果たします。



静謐さを旨とする「オークラヘリテージウイング」ロビーは、敢えて何も作りこまずに空間全体を床の間に見立て、その中に花や意匠を配置することで表情を醸しています。

【各意匠】

花生け：石草流による季節の花木

正面壁面：三十六人家集料紙

階段照明：藤の花シャンデリア

フランスのデザイナー、リナ・ゴットメ作。ロビー（5階）と4階を結ぶ吹き抜け階段に配された、長さ12.5mの作品

(各意匠の詳細は15および16ページ参照)

オークラ プレステージ (高層棟・41階)

宿泊はもちろん、レストランやフィットネス&スパなどのパブリック施設、バンケットやウェディングのオケージョンまで、各部ハイグレードの機能を備え、あらゆるニーズに応えます。一方で、内外からその建築美が称賛される伝統の<オークラロビー>を再現。国際性と日本情緒の融合、また都市型でありながら、身を置くだけで安らぎを与える空気感は、他のどこにも見いだせないオークラの魂として生きつづけます。



一瞬で<オークラ>を体感させる伝統のロビーは、プレステージタワーに再現されました。オークラ・ランターンをはじめとする各意匠は、外見적으로는ほとんど変化を見せませんが、緻密な研究・調査をもとに修復あるいは新規に製作されたものです。

【各意匠】

大花生け鉢：ロビー中央

オークラ・ランターン：ロビー天井

梅の花のテーブルと椅子：ロビー

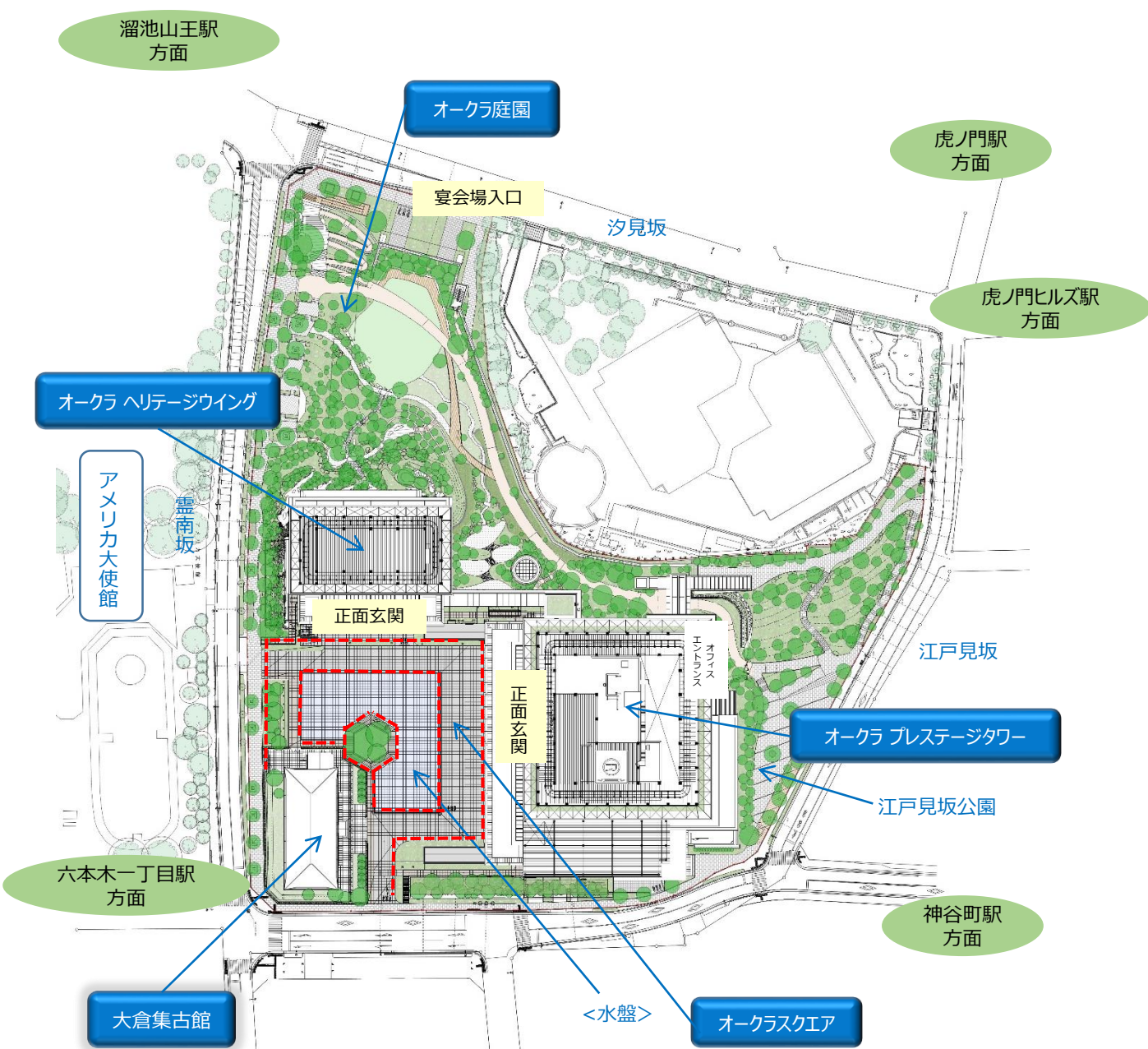
四弁花文様：ロビー壁面

麻の葉文様：ロビー窓辺

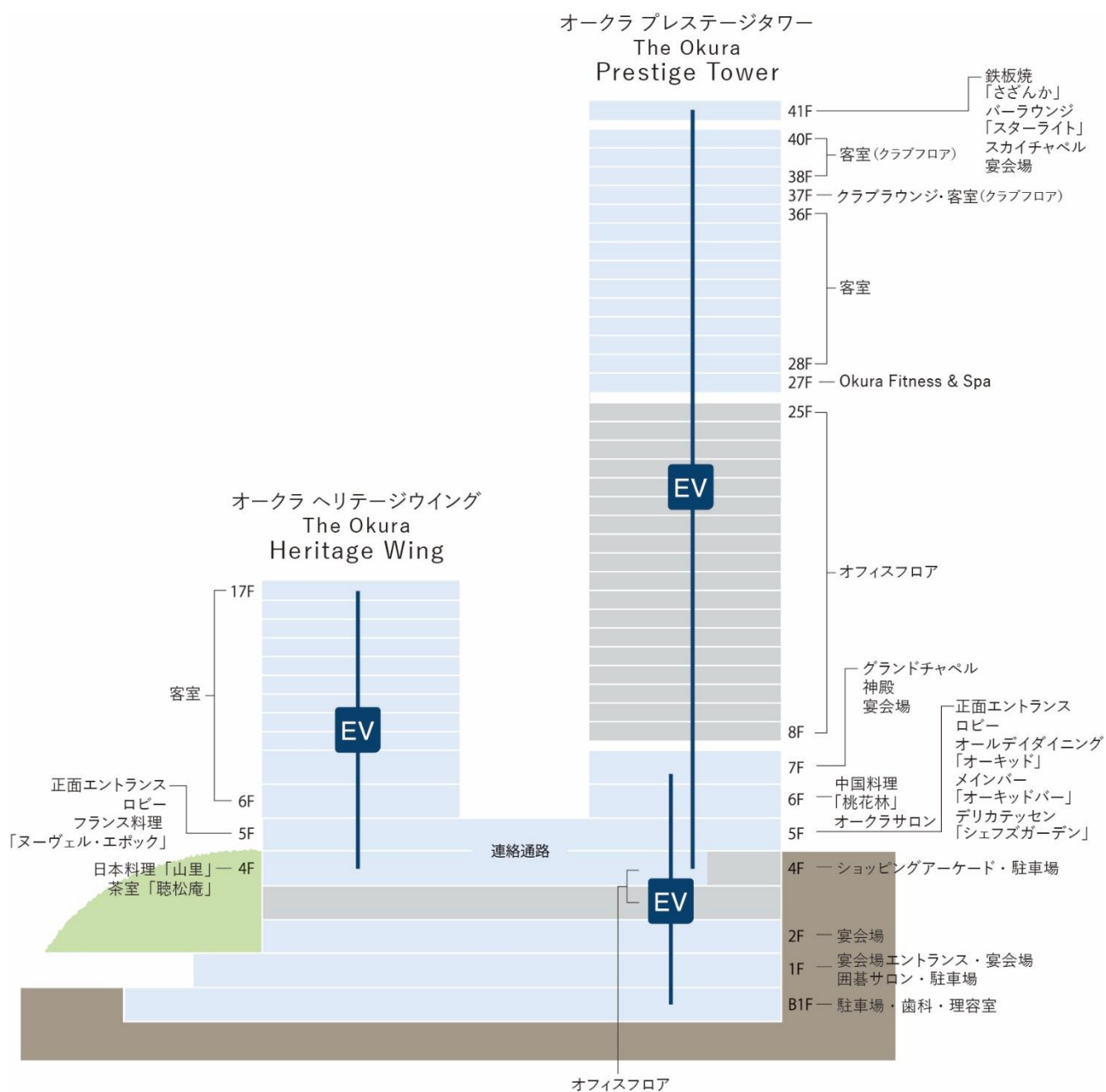
竹の葉障子：ロビー窓辺

世界時計：ロビー壁面

(各意匠の詳細は15および16ページ参照)



* 「オークラの庭」に関するパンフレットを用意しています。



The Okura Tokyoは
ホテルオークラ東京 本館の跡地に建設されましたが
それは“本館の建て替え”ではなく
すべてを一からのスタートとする
新しいブランドの創設でした。



本館閉館

1962年の創業から約50年を経て、本格的な本館再建築の話が持ち上がったのは2000年初頭のこと。未来に生き抜くホテルの姿として付加すべき施設の必要性などがその理由でした。当初は伝統の三ツ矢式建築を残す案なども議論されましたが、統合的な判断より基礎からすべてを新設することに決定、本館は2015年8月をもって幕を閉じました。

原点に学ぶ

本館解体の前に、各部の実測調査や壁や天井、柱といった部材から、ロビーなどに配された各意匠のひとつひとつについて、その材質や構造についての学術調査が行われました。再現が前提であった〈オークラロビー〉は、伝統を新世代になくというオークラの責務として入念に調査され、50年以上前の仕事を解明するに至りました。

空間をつくる

三つの坂に囲まれた急勾配を個性とする敷地、そこにいかなる建物を築くか。新しいオークラの顔となるロビーまわりの設計を手がけた建築家・谷口吉生氏は、その鍵のひとつとして“風景”を選びました。建物はいずれ寿命が尽きても、その土地、つまり街は絶対であり、土地とのつながりなくしては建造物はあり得ないという考えでした。建物だけを突出させるのではなく、持続性のある道路や広場や風景から敷地内へ、さらに館内へというひとつの流れがあつてこそ、人々の思い出に残る風景をつくることができるという基本理念は、奇しくも東京都が指定した大開発エリア、虎ノ門のランドマークとして期待されるThe Okura Tokyoの役割にも通じることとなります。

都市とつながる

風景づくりの第一歩は、「オークラスクエア」（解説は3ページ参照）でした。訪れる人をたちまちオークラの世界に引き入れるこのスペースを確保するため、従来の「大倉集古館」を霊南坂寄りに6.5m移動。この曳家工事により、2棟と大倉集古館で囲む、広大なスクエアが誕生しました。巨大な水盤をたたえるスクエアには、構想の通り、人や車が絶えずとも常に整然とひとつの流れを生み、その先には2つの棟で待ち受けるさまざまな時間や体験が広がっています。訪れる人を迎えるその前から、また送り出した後まで、心に残るシーンを演出する空間がThe Okura Tokyoです。

食べる、集う、学ぶ、憩う。

The Okura Tokyoではあらゆるシーンを、最上のもてなしで彩ります。

■レストラン、バー

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>
 オークラを語り継ぐファインダイニングとして、「ラ・ベル・エポック」のエスプリを受け、新たにスタートしました。日本各地の食材や日本伝来の料理法なども駆使して組まれるコースは、まさに現代に沿った新しいクラシックスタイルの提案です。

料理長：池田進一

営業時間：7:00～9:30 / 11:30～14:30 / 17:30～21:30

席数： 全56席・個室1部屋

TEL： (03)3505-6073

* 入店は12歳以上。

* ドレスコード：朝食 スマートカジュアル

昼食/夕食 スマートエレガンス（男性ジャケット着用）



日本料理「山里」 <オークラヘリテージウイング4階>

<割烹><鮨><天ぷら>の3つのカウンターのほか、ホール、個室、茶室まですべてを備えた「山里」は、ホテルの和食堂として最高峰をめざします。旬の食材をふんだんに取り入れ、一品料理からオーダーメイドのコースまで、幅広く提供します。

総料理長：澤内恭、鮨担当料理長：薄葉天、天ぷら担当料理長：神戸孝之

営業時間：7:00～9:30（土・日・祝日10:00） / 11:30～14:30 / 17:30～21:30

席数： 全114席・個室5部屋（うち和室1部屋）

（うち割烹10席<カウンター> / 鮨12席<カウンター> 8席<テーブル> / 天ぷら12席<カウンター>）

TEL： (03)3505-6070

* 割烹および鮨カウンター利用は10歳以上。

* ドレスコード：スマートカジュアル



鉄板焼「さざんか」 <オークラプレステージタワー41階>

最上階の眺望とともに、特選和牛をはじめとする日本各地のすぐれた食材を味わえます。土と炎をテーマとしたスタイリッシュな店内には、多様に使える個室も完備、広い層に好まれるダイニングシーンを提供します。

マネジャー：救仁郷 寿幸

営業時間：11:30～14:30 / 17:30～21:30

席数： 全80席・個室5部屋

TEL： (03)3505-6071

* ドレスコード：スマートカジュアル



中国料理「桃花源」 <オークラプレステージタワー6階>

中国伝統の料理法と日本の四季を融合した極上の味わいに、グリドンサービスなどによるプレゼンテーションを加え、“魅せる”中国料理を展開。桃源郷からインスパイアされた優雅な空間で、本物の広東料理の美味を提供します。

総料理長：陳龍誠

営業時間：11:30～14:30（土・日・祝日15:30） / 17:30～21:30

席数： 全144席・個室8部屋

TEL： (03)3505-6068

* ドレスコード：スマートカジュアル



オールデイダイニング「オーキッド」 <オークラプレステージタワー5階>

ライブ感あふれるオープンキッチンから繰り出す、オークラ人気ディッシュの数々。吹き抜けがダイナミックな印象の広々としたホールを中心に、開放的なテラス席や使い勝手のよい個室も備え、早朝から深夜まで、また土・日・祝日限定のブッフェにいたるまで、あらゆるニーズに応えます。

料理長：増山 昭

営業時間： 6:30～22:00

席数： ホール全162席 / テラス全46席・個室2部屋

TEL： (03)3505-6069

*ドレスコード：スマートカジュアル



メインバー「オーキッドバー」 <オークラプレステージタワー5階>

歴史を刻む調度品と神代ニレのロングカウンターが醸す重厚な雰囲気と、磨き抜かれたバーテンダーの技が、極上のひとときを提供します。世界的にレアなアイテムも含め、200種を超える洋酒を豊富にラインアップ。

営業時間： 11:30～24:00

席数： 全79席（※全面禁煙）

TEL： (03)3505-6076

*ドレスコード：スマートカジュアル



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>

スタンディングスペースも含む<バー>、眺望とくつろぎの<ラウンジ>、よりパーソナルなくシェフズテーブルが、シーンに合わせて対応。地上190mからのパノラマを愉しめる空間は、ドリンクだけでなくアフタヌーンにはデザートや軽食も用意しています。

営業時間： 11:30～24:00

席数： 全89席（うちシェフズテーブル8席）・個室1部屋（※全面禁煙）

TEL： (03)3505-6075

*ドレスコード：スマートカジュアル



デリカテッセン「シェフズガーデン」 <オークラプレステージタワー5階>

ギフトにぴったりなオークラオリジナルのスイーツをはじめ、パンや和洋中の惣菜、コンディメントやドリンクなど、常時150種類以上のバラエティー豊かな商品を取りそろえています。また館内レストランの味を届けるデリバリーメニューも充実しています。

営業時間： 6:30～22:00

<販売>：パン8:00～/ケーキ11:00～/デリカテッセン11:30～

TEL： (03)3505-6072



■フィットネス&スパ

Okura Fitness & Spa <オークラプレステージタワー27・26階>

都会で得られる最上のリラックス&リフレッシュを提供する、オークラ初のトータルウェルネス施設。最新鋭のジム設備と日本初上陸のフランス「ANNAYAKE」（アナヤケ）によるトリートメントを完備、男女問わず利用できる都会のオアシスです。

設備：

<27階> レセプション/ ジムナジウム/ プール (25m×5レーン) / 浴室/ ドライサウナ/ スチームサウナ/ リラクゼーションルーム/ クラブサロン
<26階> トリートメントルーム (完全個室7室10ベッド)

営業時間：<フィットネス> 6:00～22:00 (日曜～21:30)

<スパ> 10:00～22:00 (日曜～21:30) 完全予約制

利用条件：フィットネスのみ会員制

但し *The Okura Tokyo 宿泊者：フィットネスとスパの利用可。

* 宿泊者以外：スパのみ利用可 (27階浴室利用含む)。

追加でジムとプールを利用の場合はビジター料金 (¥13,200) 適用。

TEL：<フィットネス>(03)3505-6078 <スパ> (03)3505-6086



《スパメニュー》

【Spa ANNAYAKE トリートメントメニュー】五行をモチーフにした「5 elements」

自然のエレメント<木・火・土・金・水>になぞらえた5種が基本です。カウンセリングによる最適なメニューを提案します。

コース名	テーマ	ボディ	フェイシャル
Moku	リラックス	60分 ¥27,000 / 90分 ¥36,000	90分 ¥40,500
Hi	ルミエール	60分 ¥30,300	90分 ¥38,000
Tsuchi	リチャージ	60分 ¥27,000 / 90分 ¥36,000	60分 ¥29,000 / 90分 ¥40,500
Kin	リポーン	90分 ¥38,000	60分 ¥27,800
Sui	リフレッシュ	60分 ¥30,300 / 90分 ¥38,000	60分 ¥28,000

トータルケアトリートメント2種：目的別で効果を実感

「5elements」からMokuとTsuchiのフェイシャルとボディをセットにし、リラックスとリチャージ、それぞれの目的に合わせての集中ケアを可能にしました。

■Relax リラックス ホワイトフラワーの香りを使い、疲れから解放するMokuのコースのフルパッケージ。

<内容> ボディスクラブ2ヵ所30分、Mokuボディ90分、Mokuフェイシャル60分 計180分 ¥73,200

■Recharge リチャージ The Okura Tokyoの限定メニュー。疲れを解消し、活力を与えるコース。

<内容> Tsuchiボディ60分、Tsuchiフェイシャル60分 計120分 ¥52,000

自然のおだやかな働きで深いリラクゼーション：ホットストーントリートメント

ハンドと石のコンビネーションが身体を芯から温めて、疲れとストレスを軽減します。アロマセラピーアソシエイツのボディオイルでより上質な癒しを。

■ホットストーントリートメント 90分 ¥40,500

客室での半日ステイがついたパッケージプラン

ホテルのスパならではのトータルなケアタイムを提案。

■Wellness Spa Package (ウェルネススパパッケージ)

<内容> トリートメントとオークラプレステージタワー客室ダイユースステイ

<構成> Spa ANNAYAKEのメニューより選択するボディトリートメントコース
ルームサービスによるWellnessランチ、温浴施設およびプール・ジム利用

<利用時間> 10:00～17:00 *客室の利用はスパトリートメント終了後より可能

金額：<1名利用> ¥66,860～/<2名利用> ¥94,360～

*室料、プール・ジム、温浴施設の利用、スパトリートメント、昼食、消費税・サービス料込

予約：客室予約課 TEL：0570-090-489 (月～金9:00～19:00 / 土9:00～18:00 / 日・祝日9:00～17:00)

■客室 全508室

《オークラヘリテージウイング》全140室

タイプ	面積	フロア
ヘリテージルーム	53～63㎡ / 570～678ft ²	6～17階
ヘリテージルーム (ビューバス)	60㎡ / 645ft ²	6～17階
ヘリテージコーナー	60㎡ / 645ft ²	6～17階
ヘリテージルーム (バルコニー)	60㎡ / 645ft ²	6～9階
ヘリテージスイート	120㎡ / 1,291ft ²	7～9階 / 15～16階
アンバサダーススイート	137㎡ / 1,474ft ²	6階
プレジデンシャルスイート	256㎡ / 2,755ft ²	～

《オークラプレステージタワー》全368室うちクラブフロア98室

タイプ	面積	フロア
プレステージルーム	48㎡ / 516ft ²	28～33階
プレステージルーム (ビューバス)	48㎡ / 516ft ²	28～33階
プレステージルームアッパーフロア	48㎡ / 516ft ²	34～36階
プレステージコーナー	56㎡ / 602ft ²	28～36階

《クラブフロア》 (オークラプレステージタワー37階～40階)

タイプ	面積	フロア
クラブルーム	48㎡ / 516ft ²	37～40階
クラブルーム (ビューバス)	48㎡ / 516ft ²	37～40階
クラブコーナー	56㎡ / 602ft ²	37～40階
クラブスイート	97～106㎡ / 1,044～1,140ft ²	37階
ロイヤルスイート	201㎡ / 2,163ft ²	38階
インペリアルスイート	730㎡ / 7,857ft ²	～

*クラブラウンジの利用含む



■クラブラウンジ <オークラプレステージタワー37階>

クラブフロアおよびオークラヘリテージウイングの宿泊者が対象。ミーティングルームやダイニングスペースなどを備え、1日3回のフードプレゼンテーションを提供しています。クラブフロア宿泊者は、ここでチェックインおよびアウトの手続きも可能です。

営業時間：10:00～21:00

席数：80席 (ダイニング、ミーティングルーム1室含む)

フードプレゼンテーション：

14:00～16:30 ライトリフレッシュメント

17:00～19:30 イブニングカクテル

19:30～21:00 ナイトスナック



■宴会場（全19室）

《大宴会場》2室

会場名	広さ	最大利用人数	フロア
平安の間	1,968㎡ / 21,184ft ²	2,300名	オークラプレスステージタワー1F
オーチャード	678㎡ / 7,298ft ²	650名	オークラプレスステージタワー2F

《中宴会場》5室

会場名	広さ	最大利用人数	フロア
曙の間	489㎡ / 5,264ft ²	450名	オークラプレスステージタワー1階
メイプル	358㎡ / 3,854ft ²	280名	オークラプレスステージタワー7階
エトワール	198㎡ / 2,131ft ²	150名	オークラプレスステージタワー41階
リュンヌ	198㎡ / 2,131ft ²	140名	オークラプレスステージタワー41階
ソレイユ	161㎡ / 1,733ft ²	80名	オークラプレスステージタワー41階

《小宴会場》12室

会場名	広さ	最大利用人数	フロア
千歳の間	112㎡ / 1,206ft ²	70名	オークラプレスステージタワー1階
チェルシー	105㎡ / 1,130ft ²	80名	オークラプレスステージタワー7階
ヴィクトリア	72㎡ / 775ft ²	50名	オークラプレスステージタワー2階
メテオール	65㎡ / 700ft ²	50名	オークラプレスステージタワー41階
ルミエール	65㎡ / 700ft ²	50名	オークラプレスステージタワー41階
メイフェア	64㎡ / 689ft ²	60名	オークラプレスステージタワー7階
ウィンザー	63㎡ / 678ft ²	40名	オークラプレスステージタワー2階
ヨーク	63㎡ / 678ft ²	48名	オークラプレスステージタワー2F
リリー/アイリス/カトレア /ローズ	30~34㎡ / 323~366ft ²	12名	オークラプレスステージタワー7F



■オークラサロン

オークラサロン <オークラプレステージタワー6階>

ホテルの会員組織「One Harmony」の会員や宿泊者を対象とした、打合せなどに使用できるスペース。一面の大窓から水盤とその向こうの大倉集古館を含むオークラスクエアを一望できる、特等席でもあります。

営業時間：9:00～18:00

席数： 一般席 60 席・半個室2部屋・個室4部屋



■茶室

ちやうしょうあん
茶室「聴松庵」 <オークラヘリテージウイング4階>

日本料理「山里」に隣接された茶室。裏千家の「又隠」（ゆういん）の写しとして建築家・大谷巳津彦氏が設計したものを谷口吉生氏が再現。「山里」の食後のひとときに、また単体で点前を愉しむコースも用意しています。

営業時間：毎週火・木・土営業（12:00～16:00 *最終入場15:30）

価格： 点茶サービス ¥2,750/人

TEL： (03)3505-6070



■ワインアカデミー

ホテルオークラワインアカデミー <オークラプレステージタワー41階>

初心者からエキスパートまでを満足させる8クラスとカリキュラムで開講されるワイン講座。知識だけでなく、管理の行き届いた厳選のワインと、和洋中にわたるオークラの多彩な料理とのマリアージュを最長6ヵ月の「時」をかけて体験しながら学べます。

開講時期：毎年4月および10月（1回90分）

人数： 各クラス15名

TEL： (03)3224-7690（平日12:00～17:00）



■囲碁サロン

囲碁サロン <オークラプレステージタワー1階>

初心者から有段者まで囲碁の醍醐味を味わえる会員制サロンです。プロ棋士による指導対局や、初心者向けの教室も開講（料金は別途）。

営業時間：13:00～21:00 最終受付20:00（土・日・祝日～19:00 最終受付18:00）

価格： 会員制 *宿泊者：¥3,300 会員同伴ビジター：¥4,400

TEL： (03)3224-6640



5. 施設案内 ～ショッピングアーケード、大倉集古館、オークラ庭園

■ショッピングアーケード

ショッピングアーケード<オークラプレステージタワー5・4・B1階>

各種ブティックや理容室、美容室、歯科など、多岐にわたる約20店が展開しています
(各店舗情報は次ページ)。

営業時間および定休日：各店舗による



■大倉集古館

The Okura Tokyoの2棟とともにオークラスクエアを取り囲む大倉集古館は、明治から大正時代にかけて活躍した実業家・大倉喜八郎（ホテルオークラ東京創業者・大倉喜七郎の父）が1917年に設立した日本で最初の私立美術館です。喜八郎が生涯をかけて蒐集した日本および東洋各地域の古美術品と、喜七郎が収集した日本の近代絵画などを中心として、国宝3件、重要文化財13件、および重要美術品44件を含む美術品約2,500件を収蔵しています。

開館時間： 10:00～17:00（最終入館16:30）

休館日： 月曜日、展示替期間、年末年始

入館料： 一般 ¥1,000/大学生・高校生 ¥800/中学生以下 無料
(特別展は別料金) *The Okura Tokyo宿泊者は無料

所在地： 東京都港区虎ノ門2-10-3

TEL： (03)5575-5711

URL： www.shukokan.org



The Okura Tokyoとのセット鑑賞券

●ランチセット鑑賞券 ¥5,500

●茶菓セット鑑賞券 ¥3,000

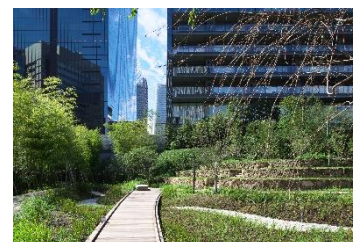
*チケットは大倉集古館およびオールデイダイニング「オーキッド」で販売。

■オークラ庭園

オークラヘリテージウイングの北側に広がる庭園。かつて本館7階にあった曲水庭のあり方を継承し、オークラスクエアの水盤を起点に水が流れる様を抽象化、石や砂利を用いて表現しています。高低差19mの傾斜地を活かして創り上げられた日本的風景の中には、オークラのシンボルツリーである大銀杏や東郷平八郎手植えのクスノキなど、多くの木々や石が本館から移植・移設されています。敷地の半分以上を占める約1.3ha*を緑地とし、一般に開放したことがホテル建て替え事業を実現に導く一因となりました。また、隣接する都市計画公園の「江戸見坂公園」は、東京都による「公園まちづくり制度」の適用第1号となっており、2020年9月には、公益財団法人都市緑化機構が主催する「第40回緑の都市賞」を受賞しました。

*「江戸見坂公園」を含む。

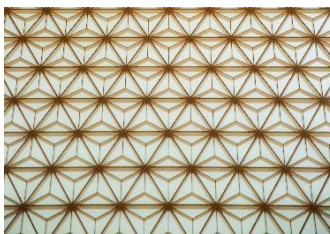
開放時間： 5:00～23:00



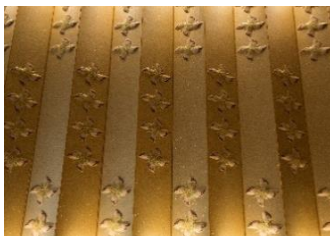
■各意匠解説

**オークラ・ランターン** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

古墳時代（3～6世紀）に、水晶を多面カットして首飾りに使われていた切子玉がモチーフ。五角形の亚克力板を10枚接ぎ合わせて形づくったランターンを、縦に5つ繋いだものが一連となる。金糸をはさんだプレート、金糸が自然光を受ける昼間には金色に、灯の入る夜には黒線のシルエットとして浮かび上がり、ロビーの表情を巧みに演出。再現にあたり、亚克力ライトおよび電球をLEDに変更。外側のプレートは再利用された。

**麻の葉文様の美術組子** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

ロビーの天井に向かってリズムを刻む麻の葉文様。繊細な部材を釘や接着剤などを用いて手作業で形作る。今回の修復に際し、骨格となる組子より、葉物（三又状のパーツ）が3mm低く組み入れられていることが発覚。ロビーから見上げることを想定し、下からの視線を計算された差だと推測された。また連続文様にした際に、葉脈の線が垂直であると主張が強くなるため、敢えて麻の葉を90°回転させて柔らかな表情をつくるとともに、外からの自然光も調整して、気品ある調和を生み出している。

**四弁花文様** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

本館ではロビーとメインダイニングとの間に飾られていた日本固有の蘭である、四弁花の屏風風の壁面。谷口吉郎の懇請により、色絵磁器の人間国宝・富本憲吉がデザイン、製作は西陣の龍村美術織物に依頼した。今回も龍村が開業当時の図面に倣い、四弁花を立体的に表現する、膨らし加工を施す。

**梅の花のテーブルと椅子** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

漆のテーブルを梅の花芯に、周りを取り囲む5脚の椅子を花卉に見立て、6階メザニンフロアから梅の花に見えるように配置。漆のテーブルはピアノの塗装技術を活かした鏡面仕上げが、凛とした表情を見せる。卓の縁が立っているため大型機械での研磨ができず、手作業で仕上げられている。

**竹の葉障子** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

障子に窓の外の竹の葉をシルエットで見せ、和紙を透して揺れる姿を映し出す演出は、石草流初代家元・岩田清道氏によるもの。その日の天気や一日の陽ざしの推移によって、さまざまな表情が生まれる。

**大花生け鉢** <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

谷口吉郎の考案した大花生け鉢（通称：六角）。意匠委員でもあった石草流の岩田清道が担当。日本情緒を充分に出し、花生けにもショーマンシップをという野田の意向を受け、現在に至るまで敢えて日中帯に生け替えを行っている。



世界時計 <オークラプレステージタワー5階 ロビー>

ホテルオークラ東京 本館ロビーに据えられていた世界時計の機能を一新。古いオランダ製の海図をもとにした地図板はそのままに、世界6大陸86都市の現在時刻をタッチパネルによる都市名選択で表示、世界各都市の時間を刻むとともに上質な空間演出の一役を担っている。



錦張り交ぜ <オークラヘリテージウイング4階 山里エントランス>

重要文化財である室町桃山時代の「織物縫い合わせ胴服」にヒントを得て、錦の小裂れを一枚一枚張り合わせ、大きな壁面装飾に仕上げたもの。意匠委員の溝口一郎と繁岡鑿一が日本の古典美術を現代に生かすという観点から考案。法隆寺や正倉院に伝わる宝物裂や名物裂の権威であった、龍村美術織物の初代龍村平藏に製作を依頼。間に金糸の撚り紐を埋め込むなどの趣向が凝らされている。



藤棚 <オークラプレステージタワー1階 宴会場入口>

平安宮で催された藤花の宴などの例に見られるように、古来より日本の初夏の花として愛でられてきた藤の花をモチーフとしたシャンデリア。藤色のクリスタルガラスを花房の形に連ねた意匠は、「和の宴会場」を象徴する伝統意匠のひとつとして本館時代にも宴会場エントランスに設けられていたが、新たな姿として棚部分をなくし、現代的で洗練されたデザインとなった。



菱文様 (写真は菱くずし) <オークラプレステージタワー1階 宴会場ホワイエ>

日本に6世紀から存在し、多くの変化紋様がみられる菱形。大倉家の家紋(五階菱)に因み、オークラ意匠の中心的なモチーフとして随所に用いられている。中でも菱形をデフォルメした「菱くずし」は、伝統とモダンがミックスした鮮烈な印象を与える。大倉家の向島別荘の大屏風にも使われていたこの柄は、金と濃紺の大胆な錦張りとなって、宴会場ホワイエに配された。



三十六人家集料紙 <オークラヘリテージウイング5階 ロビー>

京都西本願寺に伝わる国宝、平安時代の和歌帖「三十六人家集」の料紙を手本とし、和紙を染めた色紙を破ったり重ねたりして調和よく継ぎ、図柄としたもの。さらには上からは金銀の箔を砂粒大や小さな四角のあられに切って乗せ、より一層の雅やかさを表している。日本美術研究家・田中親美に学び、その片腕であった縣治朗(あがたじろう)が手がけた。



藤の花シャンデリア <オークラヘリテージウイング5階 ロビー>

上記「藤棚」をモチーフとして、フランス・パリを拠点に活躍する建築家Lina Ghotmeh (リナ・ゴットメ)により制作された。4~5階を介する吹き抜けを活かし、天井から床まで張った12.5mのワイヤーの間に2400個の藤色のクリスタルが散りばめられている。因みに同じヘリテージウイング5階のレストラン「ヌーヴェル・エポック」内のシャンデリアおよび個室に配されたオブジェも同氏の作品である。

1962年の創業以来、世界に誇る日本の国際ホテルを目指し、高品質な施設、サービスの提供により、社会の発展に努めてきました。今後も新たな行動計画を策定し、より良い社会作りに貢献します。



■環境への取り組み

省エネルギーと快適な環境の両立

- ホテル、オフィス、美術館の複合用途施設として各用途のピークタイムに対応した効率的なエネルギー連携と排熱の徹底利用（施設熱源の一元化、大規模蓄熱槽の導入、厨房排水およびコージェネレーションシステムの排熱利用、BEMS※による設備の最適運転） ※Building Energy Management System
- 省エネ機器の積極的な導入（LED照明、人感センサー付き照明、コンピュータ連動の空調セットバック制御、取り入れ外気と排気の熱交換、空調機の変風量制御など）
- 省エネ対策の徹底（きめ細かい温度設定、未使用時の空調・照明OFF）
- Low-E複層ガラスの採用（建物外装）、節水機器の設置（洗面器、トイレ）
- 井戸水の活用、雨水・厨房排水・プール排水を中水として再利用
- 国産の木材および間伐材の積極的な利用（使用量395.01㎡）

<認定>国土交通大臣「サステナブル建築物等先導事業（省CO₂先導型）」

ホテルと事務所等の異種用途で構成される施設特性を活かした効率的なエネルギーシステムの構築、地域との連携も考慮した災害時の機能維持やクールスポットの形成、省CO₂対策などが評価され、国土交通大臣より省CO₂の実現性に優れたリーディングプロジェクトとして認定。

<認定>港区「みなとモデル二酸化炭素固定認証制度」における「CO₂固定量を認証した建築物」

地域に憩いと緑を、緑化政策

- 風の流れを考慮した樹木選定・配置、配棟計画
 - ・高木400本、中木1,100本、低木51,000株とバラエティーに富んだ構成により効果的なクールスポットを創出
 - ・風を遮らない配棟計画とクールスポットを經由した風の道を確認
- 敷地面積の半分に相当する公園緑地の整備
- 敷地面積25,500㎡※に対し12,800㎡の緑地を確保 ※大倉集古館敷地および港区に提供した江戸見坂公園2,500㎡含む。
- 緑地の一部を港区立江戸見坂公園として地域の方々に開放
 - ・東側2,500㎡を港区立江戸見坂公園として整備、港区に提供
 - ・北側5,000㎡超の庭園を設け、公開空地として一般開放

<受賞>第40回緑の都市賞 国土交通大臣賞

- 快適で安全性の高い都市計画
 - ・数百年に一度の巨大地震でも倒壊しない建物耐震性能の確保
 - ・効率的な架構計画と制振装置の導入による高い耐震性能の実現
- 非常時のライフライン確保（72時間超）
 - ・非常用発電機：3,500kVA×1台＋72時間相当分のオイルタンク
 - ・耐震性の高い中圧ガス引き込みとCGS（930kW×2台）の導入
 - ・上水源として井水ろ過装置の設置
 - ・井水、雨水、蓄熱槽水、プール水を雑用水源として確保（7日分）
 - ・下水本管の破損に備え、一時貯留用の緊急排水槽を装備（7日分）
- 帰宅困難者の一時避難場所（約5,700㎡）の提供と受け入れを定める災害協定を港区と締結
 - ・飲料水、非常食、簡易トイレ、携帯充電器、毛布等を購入・備蓄
- 安全性の強化を一人ひとりで
 - ・国際的な基準であるGBAC認証取得および定期的なフォロー
- 災害対策訓練の定期実施
 - ・ビル所有者と連携した避難訓練の実施（年1回）
- 自衛消防訓練の定期実施
 - ・火災時を想定した避難訓練の実施（年1回）
 - ・初期消火訓練の実施（毎月）
- 救命救急講習の定期開催、有資格者80%維持
- 安否確認システムを活用した訓練実施（年2回）

廃棄物の分別リサイクルの徹底化

紙ストローへの切り替え、プラスチック製ビニール袋を廃止し、社内で発生する全廃棄物に関して、分別を徹底しています。厨芥処理については、運ばず、燃やさず、その場で水と炭酸ガスに分解する生ごみ処理機を活用しています。

リサイクル用品の利用を促進

紙のリサイクル、パンフレットおよび紙使用量の削減、再生紙利用の拡大に努め、各帳票、資料の電子化を進めています

■地域への取り組み

2012年より港区の「芝地区クリーンキャンペーン～路上喫煙ゼロのまち～」、西久保八幡神社祭礼への参加等、地域の活性化に協力しています。また2006～2018年には、ボランティア活動として「東京都精神障害者スポーツ交流会」に参画しました。

■労働環境への取り組み**育児休業・時間短縮勤務**

育児休業は子が3歳を迎えるまで、時間短縮勤務は子が小学校に就学するまでと、いずれも法定を上回ります。女性の育児休業取得率は100%、男性に対しても育児休業取得を促進中で、2009年以降、成果が現れ始めてきています。また正社員に限り、未就学児を養育しない者であっても利用できる勤務時間短縮制度があります。会社が認める理由であれば誰でも利用でき、1日最大3.5時間までの勤務時間短縮または、1週間で最大2日までの勤務日数短縮を申請することができます。産休・育休中の社員への健康診断の実施など、退職者の環境整備にも取り組んでいます。

託児所の利用

託児所と提携し、該当者の利用を福利厚生のひとつとしています。

「ヘルプライン」の設置

従業員の悩みや苦情、疑問を受けつける相談窓口を設置し、快適な職場環境作りを目指します。男性スタッフが対応するヘルプライン、女性スタッフが対応するヘルプラインFを設置しており、従業員は自身で選択し相談することができます。ヒアリングシートの定期的な配布・回収、投函箱の設置、ハラスメント研修の開催など、小さな芽を摘み取り取り組みを継続しています。

■委員会の設置**内部統制委員会**

各委員会の活動計画と実施状況を統括し、法令順守と企業価値の向上に努めています。

情報セキュリティ委員会

企業情報、個人情報の取り扱い等、社内において重要な問題の把握、対策を検討しています。

コンプライアンス委員会

関連規定の審議・策定、および周知・啓蒙・予防活動、情報の収集、相談窓口の運営、遵守状況の調査・検証および措置等を実施すべく取り組んでいます。

危機管理委員会

BCP（事業継続計画）を基本とした、平常時に行うべき活動の立案と運用体制の見直しを行っています。

防犯防災委員会

災害避難訓練や、防災に向けた検討を行うための全社会議を定例化しています。

労働安全衛生委員会

業界団体の指針、安全衛生のノウハウ継承、社内独自システムの構築・運用を図っています。

食品衛生管理委員会

外部専門会社によるモニタリングの継続、健康チェック管理システムの活用を義務化し、食品の安全と品質に関する理解促進、各部の取り組みを報告しています。また、定期的に食中毒対策研修、手洗い講習などを実施し、手洗い励行指導を徹底しています。

The Okura Tokyoは、その施設や活動に知足手の社会的責任、質の高いサービスが評され、各分野での認定や賞を受けています。

■受賞

- JIA 日本建築協会優秀建築選 2020
- 2020年度 CFT構造賞
- 2020年度 日本鋼構造協会業績表彰 業績賞
- 第22回 日本免震構造協会賞 作品賞
- インテリアプランニングアワード2020
 - ・和の宴会場（平安の間、曙の間など）：公益法人建築技術教育普及センター理事長賞
 - ・客室：入選
 - ・オールデイダイニングオーキッド：入選
- 第40回緑の都市賞 国土交通大臣賞
- 2020年 照明デザイン賞 優秀賞
- 公益財団法人企業メセナ協議会 メセナアワード2021: 優秀賞
 - ・ロビーコンサート25
 - ・ホテルオークラ音楽賞
- 令和3年度 港区みどりの街づくり賞
- 一般社団法人日本建設業連合会 日建連表彰2021第62回 BCS賞
- 2021 CTBUH Awards Structural Engineering Award / 2021 Award of Excellence 構造工学賞 優秀賞
- 日本ホテル協会 第3回社会貢献表彰 優秀賞「SDG s の横断的な取り組み」
- 第33回電気設備学会賞 技術部門 優秀施設賞

■認証取得

- 2019年国土交通省より「サステナブル建築物等先導事業（省CO₂先導型）」認定
- 2019年港区より「みなとモデル二酸化炭素固定認証制度」における「CO₂固定量を認証した建築物」認定

■その他アワードなど

〈ホテル〉

- Condé Nast Traveler Readers'Choice 2020：日本のトップホテル部門第4位
- Condé Nast Traveler Readers'Choice 2021：日本のトップホテル部門第2位、都内ホテル部門第1位

〈スパ〉

- 2020年 クリスタルアワード2020（スパ&ウエルネスジャパン、(株)コンセプトアジア共催）
：TOP10 SPAに選出
- 2021年 クリスタルアワード2021（スパ&ウエルネスジャパン、(株)コンセプトアジア共催）
：TOP10 SPAに選出

〈人物〉

- 令和2年度 東京都優秀技能者（東京マイスター）知事賞：料飲部宴会サービス課 マネージャー 森山 明
- 令和3年度 厚生労働省 卓越した技能者（現代の名工）飲食物調理及び接客サービスの職業部門：
中国料理総料理長 陳龍誠
- 一般社団法人日本ホテルバーメンズ協会 H.B.A. CLASSIC 創作カクテルコンペティション
チャンピオンシップ2021 総合優勝グランプリ 国土交通省 観光庁長官賞：
バーラウンジスターライト シニアバーテンダー 中野賢二

〈その他〉

2020年 LEADING HOTELS OF THE WORLD Change-Makers賞：医療従事者への食事提供

名称： The Okura Tokyo (読み：ジ・オークラ・トウキョウ)
 <日本語表記が必要な場合> オークラ東京

所在地： 〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

TEL： (03)3582-0111 (代表)

URL： <https://theokuratokyo.jp>

