

	<p>2017年10月18日(水) ホテルオークラ東京×読売日本交響楽団 55周年記念 セレブレーションコンサート&ランチ <i>Tribute to Maestro Skrowaczewski</i></p>	
<p>【予約受付】2017年7月3日(月)10:00～ <u>記念すべき年だからこそ実現した、読売日本交響楽団トップメンバーによる演奏と</u> <u>ホテルオークラ東京による美食のマリアージュ</u> ◆日本初演の2曲は必聴・必見◆</p>		

株式会社ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京(所在地：東京都港区、代表取締役社長：池田 正己)と読売日本交響楽団(住所：東京都千代田区、理事長：小林 敬和)はお互いの55周年を記念し、この度、スペシャルイベントを開催いたします。

コンサートマスター長原 幸太氏をはじめとするトップメンバー6名による最高の音楽、そしてホテルオークラ東京 洋食調理総料理長 池田 順之による特別なランチを演奏者と一緒にお楽しみいただけます。読売日本交響楽団の桂冠名誉指揮者であった、故 スタニスラフ・スコロヴァチェフスキ氏が作曲した名品2曲の日本初演もぜひご期待ください。

故 スタニスラフ・スコロヴァチェフスキ氏

1923年ポーランド生まれの作曲家・指揮者。2007年から2010年まで読売日本交響楽団の常任指揮者を務め、ベートーヴェン、シューマン、ブラームス、ショスタコーヴィチの作品などで数々の名演を重ね、とりわけブルックナーの交響曲では、渾身の演奏で圧倒的な支持を集めました。



常任指揮者退任後も桂冠名誉指揮者として読売日本交響楽団を定期的に指揮していましたが、本年2月21日に惜しまれつつ逝去されました。

今回のセレブレーションコンサートでは故人の功績に敬意を表し、スコロヴァチェフスキ氏が近年作曲した室内楽曲を日本初演としてお楽しみいただきます。

【開催日】 2017年10月18日(水)

【時間】 11:30～ 受付、12:00～ コンサート、13:00～ ご昼食

【 会 場 】 ホテルオークラ東京 アスコットホール(地下2階) (東京都港区虎ノ門2-10-4)

【 料 金 】 12,000 円(コンサート、お料理、お飲み物、税・サービス料込)

【 特 典 】 ・読売日本交響学会員限定のCD(非売品)を当日抽選で30名様にプレゼント

・演奏者が各テーブルにて一緒にお食事。

どのお席に座られるかは当日のお楽しみ！

【 出 演 】



上 段 左：長原 幸太

(コンサートマスター
／ヴァイオリン奏者)

上段中央：瀧村 依里

(首席ヴァイオリン奏者)

上 段 右：鈴木 康浩

(ソロ・ヴィオラ奏者)

下 段 左：渡邊 千春

(ヴィオラ奏者)

下段中央：富岡 廉太郎

(首席チェロ奏者・契約団員)

下 段 右：高木 慶太

(チェロ奏者)

【 曲 目 】

- ・ スクロヴァチェフスキ／弦楽五重奏曲「For Krystyna」
- ・ スクロヴァチェフスキ／ヴァイオリンとヴィオラのための二重奏曲
- ・ ブラームス／弦楽六重奏曲第1番 変ロ長調 作品18

洋食調理総料理長 池田 順之

1978年に株式会社ホテルオークラに入社後、洋食調理の基礎を学び、入社6年目にはヨーロッパに渡りホテルオークラ アムステルダム シェルブルー(現ミシュラン二つ星レストラン)にてアシスタントシェフを務めるなど、フランスを中心とした海外研修にて、本場のフランス料理の技術を身に付けてまいりました。

その後、フランス料理「ラ・ベル・エポック」で研鑽を積み、代々の料理長に受け継がれてきたオークラフレンチの味を基本に、長年の経験により身に付けた素材に合わせた伝統的な調理技術と感覚を生かし、フランス料理の命でもあるソースにこだわった料理の数々を提供しております。



【料理】

- ・スモークサーモンのタルタル仕立て 彩り野菜 ポテトとハーブ飾り
ライム風味のサワークリーム
- ・十種野菜のポタージュスープ ベアルヌ風
- ・仔牛ロース肉のポワレ 茸のフォンダンのせ 温野菜
エストラゴンが香るフォン・ド・ヴォー
- ・カフェのまろやかなムース オレンジとパッションフルーツの香り
タヒチバニラアイスクリーム
- ・コーヒーと小菓子

【予約開始日】 2017年7月3日(月)10:00～

【ご予約・お問い合わせ】

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

【協力】 読売日本交響楽団

※出演者・演目は変更になる場合がございます。

※定員になり次第締め切らせていただきます。

■開業55周年を迎えたホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京は、1962年(昭和37年)、「世界に通用する、日本独自の国際ホテル」として、東京・虎ノ門の地に開業いたしました。以来、多くのお客様をお迎えするとともに、時代に先駆けた試みを続け、日本のホテル産業をリードしてまいりました。創業者である大倉喜七郎が抱いた“国際的なサービスと日本美の調和”という信念を今も受け継ぐため「親切と和」を重んじ、すべてのサービスにおいて「紙一重の差」をつけることを信条とし、Best A.C.S 「最高の施設 (Accommodation)、最高の料理 (Cuisine)、最高のサービス (Service)」の提供に日々努めております。新本館開業を2年後に控えながら、別館では旧本館から移設したレストランやバーなどの施設を含め「いつものオークラのくつろぎと満足」をご提供し、皆様のお越しをお待ちいたしております。

報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 広報課 松本・小栗・服部

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731 (直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL:03-3582-0111 (代表)