



## 本館建替えまでの記念事業 「This is Okura」300 Days Project セカンドステージ 1月13日より開始

株式会社ホテルオークラ東京

株式会社ホテルオークラ東京(所在地:東京都港区虎ノ門2-10-4、代表取締役社長:池田 正己)の本館(1962年開業)は、2019年春の新装へ向けて、本年9月より建替えを行う予定です。

今夏8月31日(月)までの300日を4つのステージに分け、一人でも多くのお客様に改めてホテルオークラ東京の魅力を再認識していただきたく記念事業「This is Okura」を展開しております。**Second Stage**として“「あの頃を、つくる。」 オークラの思い出を。一人ひとりのあの頃を。」を1月13日(火)より開始いたします。



## Second Stage 2015/1/13~2015/3/31 (78days) 「あの頃を、つくる」 オークラの思い出を。一人ひとりのあの頃を。

78日間のセカンドステージでは、記憶の中にたたく時、決して忘れることのできないオークラのシーンを中心に展開してまいります。各界より賞賛をいただいている日本の伝統美を結集したホテルオークラの建築を、あらゆる機会を通じて体感していただくことを願い実施してまいります。

期間中は、お客様の思い出の一枚を募集するフォトコンテストや、ラ・ベル・エポックではフランス料理をふり返る料理フェア「ホテルオークラ フレンチの軌跡」を行います。また「This is Okura」300 Days Project 期間中限定にて、本館三ツ矢型建築のイラストやプロジェクトロゴの記念ステッカー、意匠デザインの記念マッチボックスなどをご利用のお客様にお贈りするほか、本館1階アーケード内にホテルオークラ東京本館の歴史などをご自由にご覧いただける展示室「Okura Archives」をオープンいたします。



## フォトコンテスト ～その一瞬が宝物～ お客様からの思い出の一枚を募集

ホテルオークラは、「西洋の模倣ではなく、日本の特色を出したホテル」を目指し、日本の建築・デザイン・美術界を代表する芸術家が招聘され、建設されました。建築美としては、派手な桃山式よりも藤原時代の洗練された優雅さを基調とし、装飾については日本風装飾画の伝統ながら、光悦、宗達に見られる優美追求の精神を汲んだものにするという考えのもと、伝統的な和の意匠や素材を館内随所にあしらひ、その日本的な華やかさや優美さは今も変わらず各界より賞賛をいただいております。

近代モダニズム建築の結晶とまで称されるホテルオークラ東京本館の館内および外観が写った思い出の一枚を募集する「フォトコンテスト～その一瞬が宝物～」を実施いたします。ファーストステージにて公募したミニエッセイ同様に、ホテルオークラ東京スタッフによる投票を行い、2019年春の新本館の宿泊ご招待など各種プレゼントをご用意いたします。

## フォトコンテスト ～その一瞬が宝物～ 募集概要

**内容:** ホテルオークラ本館に関する館内・館外・外観が写った思い出の写真に  
タイトルを付けてご応募ください。

**応募資格:** アマチュアに限りますが、どなたでも応募できます。(国内外問わず)

**募集期間:** 2015年1月13日(火)～5月20日(水)

**応募方法:** ①か②のいずれかの方法にて応募ください。

### ①Eメールの場合

タイトル、郵便番号、住所、氏名、電話番号を記載の上、  
件名に「This is Okura」300 Days Project フォトコンテスト係と記入、画像データを添付し、  
専用アドレス 300daysproject@tokyo.hotelokura.co.jp へ送信ください。

### ②郵送の場合

タイトル、郵便番号、住所、氏名、電話番号を記載の上、写真を同封し、郵送ください。  
宛先: 〒105-0001 東京都港区虎ノ門 2-10-4  
ホテルオークラ東京  
「This is Okura」300 Days Project フォトコンテスト係

**選考:** 4月1日(水)からのサードステージ期間中にスタッフ投票を行い、結果を発表。

**賞品:** 新本館ご宿泊ご招待券、レストランイベントご招待券、ホテルオークラ東京館内のレストラン・  
バーにてご利用いただけるプリペイドカード「グルメカード」などを予定。

### 【作品規定】

- Eメールの場合、JPEG形式/7MB以内の画像データをお願いいたします。これより画像サイズが大きい場合は7MB以内に圧縮して応募ください。
- 応募数は一人一作品とさせていただきます。単一作品のみで組写真は不可とします。また重複応募は審査対象外とさせていただきます。
- 応募作品に人物が含まれている場合、その肖像権については応募者が許可を得てください。肖像権侵害等でトラブルが生じた場合、当方は一切の責任を負いません。
- ホテル敷地内での撮影において、三脚やストロボなどの照明機材を使用するの撮影はご遠慮いただきますようお願いいたします。
- 立ち入り禁止区域からの撮影や無許可での私有地からの撮影など、モラルに著しく反した場合は審査対象外とさせていただくことがございます。
- 他者の名前を使って応募した作品や、類似及び二重応募と主催者が判断した場合は、入賞を取り消す場合がございます。
- 応募作品は返却いたしません。

### 【入賞作品及び応募作品の取り扱いについて】

- 入賞作品及びすべての応募作品と、作品エピソードの著作権及び使用権は主催者に帰属します。
- 入賞作品及びすべての応募作品は、館内での写真展示、展示会開催、小冊子作成、インターネットでの活用などに無償で使用させていただきます。
- 入賞者は作品および作品エピソードの著作者人格権は行使しないものとします。
- 審査結果については、いかなるお問い合わせにも対応いたしかねます。予めご了承ください。

### 【個人情報について】

- ご応募いただいた個人情報は厳正な管理のもとでお取り扱いし、事前連絡、作品使用に関するお知らせに利用させていただきます。事前のご了承なく他の目的で利用及び提供を行うことはありません。また業務委託の為に個人情報の預託を行う場合は弊社の厳正な管理のもとで行います。



## レストランフェア「ホテルオークラ フレンチの軌跡」 フランス料理 ラ・ベル・エポック

創業者である大倉喜七郎は、料飲部門であるフランス料理・中国料理・日本料理をすべて直営で行うことを方針とし、料理の高いクオリティの維持や、和洋中ブッフェの展開など開業時代より行い、強みとしてまいりました。フランス料理「ラ・ベル・エポック」は 1973 年ホテルオークラ別館開業時にオープンし、当初からフランス人シェフを招き、現地の素材を用いてフランス語表記のメニューなど「本物のフランス料理」の普及に貢献してまいりました。今回のフェアでは、時代ごとの特徴を代表するメニューを中心にご提供いたします。

### 「ホテルオークラ フレンチの軌跡」開催概要

日時:2月14日(土)～3月14日(土)

会場:フランス料理 ラ・ベル・エポック(別館12階)

<前期>1970年代のオークラフレンチのベースとなった創成期

2月14日(土)～28日(土) ランチ¥9,000/ディナー¥25,000

<後期>1980年代を中心とした新しい技法を取り入れた熟成期

3月1日(日)～14日(土) ランチ¥9,000/ディナー¥29,800

<ガラディナー>

3月13日(金) 18:30～、14日(土) 18:00～ ¥32,000

\*いずれも税金込み、サービス料別の料金です。

営業時間: ランチ 11:30～14:30 /ディナー 18:00～21:30

ご予約・お問い合わせ:

ラ・ベル・エポック TEL:03-3505-6073



1973年開業当時



現在

### 西洋料理から日本のフランス料理へ

1970年代を境に、日本におけるフランス料理は、他の料理とひと括りにされていた「西洋料理」というジャンルから自立、一つの料理カテゴリーとして飛躍を遂げました。そのような時代背景の中、「ラ・ベル・エポック」は、1973年別館開業時にオープンいたしました。内装は1900年代初頭、フランスを中心とするヨーロッパで花開いたアール・ヌーボーの特色である曲線美主体の格調高いインテリアで統一されています。(設計・デザイン:サージョン・フィゲス氏、英国有数のデザイナー、ケニルワース男爵)テーブルにはティファニー社のランプが設けられ、壁面には艶やかなスタンドグラスが「古き良き時代＝ラ・ベル・エポック」の華やかさと気品を生み出しています。当時は、中央にバーラウンジ、バンド演奏、ダンスフロアを配し、140席のレストランでありました。2004年、ワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」オープンに伴い、レストラン面積は半分となり現在は席数68席、プライベートダイニングルームとしてご利用いただける個室も有しています。(設計・デザイン:エスティエヌ・デ・クルト氏)現在もオープン当初から受け継いでいるアール・ヌーボーの洗練された雰囲気を残した高級感のある空間となっています。

### 真髄を極めたシェフたち

1960年代よりアンドレ・ルコント、ジャン・プレイ、ロベルト・カイヨーなど外国人シェフを招き、1969年総料理長に就任した小野正吉を軸に「料理はたえず進歩発展し、新しい料理が日々創り出されること」を信条とし、1980年代もポール・ボキューズ、ジョエル・ロブション、ジャック・ボリーなどフランス人シェフたちを招聘・交流を継続してきました。



## 蘇るオークラスイーツの世界～Grand Stage まで 4 大テーマにて展開

### Second Stage 新たなフレンチレシピの息吹

本物の味を極めるために、外国人シェフの登用を開業 2 年目より開始したホテルオークラ。フランス人のパティシエ ムッシュ・ムーランに刺激された 1980 年代後半からのスイーツをご紹介します。



#### ◆フラン・オー・フルーツ 1 ホール ¥3,000

バターたっぷりの生地にはフルーツをのせて焼き上げたタルト。シェフズガーデン テラス、シェフズガーデン カメリアの 2 つの店舗で洋梨とアプリコットを交互に日替わりで販売いたします。  
販売期間:1 月 31 日まで



#### ◆ガトー・トリフ ¥500

ヘーゼルナッツ入りの軽いチョコレート生地 にミドルカカオのガナッシュクリームをサンド。  
販売期間:1 月 31 日まで



#### ◆ドミノ・キルシュ ¥450

キルシュが香るババロアに桃、洋梨、マスカットを入れラズベリージャムを重ねた生地 で包みました。  
販売期間:2 月 1 日～2 月 28 日



#### ◆フォレ・ノワール ¥500

チョコレートのしっとりした甘さとサワーチェリーの酸味が見事に調和した人気商品。  
販売期間:2 月 1 日～2 月 28 日

#### 「蘇るオークラスイーツ」ご予約・お問い合わせ

販売店舗:シェフズガーデン テラス (本館 1 階)

営業時間:7:00～21:00 TEL:03-3224-6653

シェフズガーデン カメリア(別館 1 階)

営業時間:6:30～0:00 TEL:03-3224-6654

(ケーキの販売は 11:00～)

各テーマに 4～5 種類の販売を予定しています。

*Third Stage* フレンチペストリーの王道へ

*Grand Stage* 伝承と革新の流れの中で

## プロジェクト記念グッズ、展示室

ご宿泊のお客様を対象に、本館三ツ矢型建築のイラストやプロジェクトロゴの記念ステッカーを配布いたします。また、レストラン・バーでは本館の意匠画像をデザインとした記念マッチボックスをお客様にお贈りいたします。さらに、グランドステージ最終日 8 月 31 日(月)まで、本館 1 階アーケード内にホテルオークラ東京本館の歴史などご自由にご覧いただける展示室「Okura Archives」をオープンいたします。

### Okura Archives ～オークラアーカイブズ～

1 月 13 日(火)～8 月 31 日(月) 10:00～19:00

場所:本館アーケード内

#### 「This is Okura」300 Days Project 今後のスケジュール

◆ *Third Stage* 「オークラの宝物を。」 2015/4/1 ～ 2015/8/20 (142days)

◆ *Grand Stage* 「最高を超える。」 2015/8/24 ～ 2015/8/31 (8days)

2015 年 1 月現在の情報です。予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

### お問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部広報課 荒井・小栗・久住

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