

世界10カ国を旅するような感覚で愉しめる国際交流メセナ活動
『最終回 大使、大使夫人による
10カ国のガーデニング in Okura』

【開催期間】2018年5月2日(水)～5月6日(日)

～2月15日(木)より、前売券販売開始～

10カ国の庭園や、各国の食事や伝統、文化に触れられる併催イベントも充実
楽しい五感で愉しめるチャリティーイベント

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)はゴールデンウィークの5日間、世界10カ国を旅する国際交流メセナ活動『最終回 大使、大使夫人による10カ国のガーデニング in Okura』を開催いたします。本イベントは、ホテルオークラ東京が長年取り組むメセナ活動の国際交流部門*のひとつとして2000年に始まり、今回18回目についてフィナーレを迎えます。集大成に相応しく、様々な見どころをご用意しておりますので、ご家族やご友人と一緒に世界10カ国を旅するような感覚で本イベントをお愉しみください。

*本イベントの収益金の一部は、ホテルオークラ東京が設立した芸術・文化支援ファンド Hotel Okura Tokyo Cultural Fundを通じ、社会貢献活動に寄付いたします。



《見どころ》

①世界四大大陸の国々から10カ国の色彩豊かな庭園がホテルオークラに集合!

本年は世界四大大陸の国々からご参加いただき、各国の文化や歴史が色濃く表現された庭園をご覧いただけます。これまでご愛顧いただいた皆様への思いを込めて、「感謝」の花言葉を持つバラを各参加国の庭園にふんだんに配しました。是非、会場に広がる豊かな香りもお愉しみください。

[各国のガーデニングテーマ]

ラトビア共和国「夏至祭、夜の魔法」

ドイツ連邦共和国「修道院の庭 -ハーブと花に囲まれて-」

パナマ共和国「パナマのかくれた魅力 -チリキ 高地を訪ねて-」

メキシコ合衆国「彩り豊かな庭園」

チュニジア共和国「カルタゴの夢」

モルドバ共和国「自然との調和」

ブルガリア共和国「バラの魔法」

オーストラリア連邦「ゴムの木に囲まれた我が家」

イタリア共和国「香しい庭園」

アメリカ合衆国「友情の花」 (大使着任順)



2017年度 庭園風景

[ガーデニング一例]

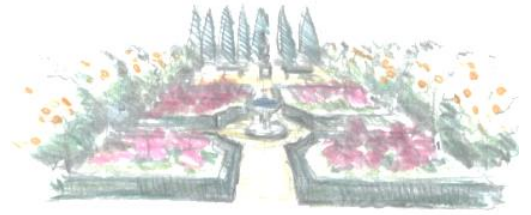
◆アメリカ合衆国 -友情の花-

観光名所としても有名なゴールデンゲートブリッジで、日本とアメリカを繋ぐ架け橋をイメージしました。アメリカを代表するハナミズキ、日本を代表する桜の木。その間をアジサイやデルフィニウムなど鮮やかな青色の花々で埋め尽くして太平洋を表現した、圧巻の庭園です。



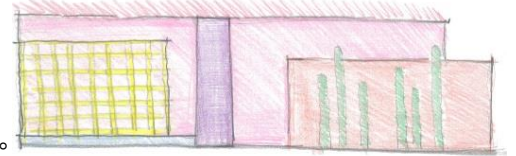
◆イタリア共和国 -香しい庭園-

オレンジをベースとした香り豊かな庭園。噴水を中心に、両側にオレンジの木やバラ、ブーゲンビリアが広がります。地中海に面するイタリアの開放感を想像させ、爽やかな気分を体感出来ます。果実と花々のさっぱりとした瑞々しい香りを存分にお愉しみください。



◆メキシコ合衆国 -彩り豊かな庭園-

会場に入るとまず目に映るのがこの色鮮やかな庭園です。メキシコの建築家ルイス・バラガンの庭をもとにデザインされ、砂漠地帯をイメージさせるサボテンと、水辺に咲くブーゲンビリアが、「情熱と可憐」の二面性を対比的に表現します。特徴的な建物にもぜひご注目ください。



②10ヵ国を“倍”味わう! 大使、大使夫人もおすすめのワールドダイニング

本展参加10ヵ国の大使、大使夫人がおおすすめする「本場の味」をお愉しみいただける20種のほか、ホテルオークラ東京伝統の味とあわせてさまざまなメニューをbuffet形式でご堪能いただけます。モルドバやラトビア、パナマなどの珍しいメニューから、アメリカやイタリア、メキシコなど日本人にも馴染みのある人気メニュー、更にオークラ自慢のローストビーフまで、幅広くお愉しみください。

〔各国のメニュー〕

- ラトビア共和国「カッターチーズとサワークリーム」「紫キャベツと林檎の蒸し煮」
- ドイツ連邦共和国「胡瓜のハム・ピクルス詰め」「カレイのムニエル ベーコン&オニオンソース」
- パナマ共和国「パナマ風チキンスープ “サンコチョ”」「ほぐし牛肉のトマト煮」
- メキシコ合衆国「ビーンズ・レタス・チーズのパイケース詰め」「メキシコ風ラザニア」
- チュニジア共和国「白身魚のクスクス」「チュニジア風 オリーブブレッド」
- モルドバ共和国「コーンミールの練り物」「モルドバ風うどん オニオンソース」
- ブルガリア共和国「白雪姫のサラダ」「赤ピーマンの米詰めロースト」
- オーストラリア連邦「フィッシュ&チップス」「ココナッツ風味チョコレートケーキ」
- イタリア共和国「ブルスケッタ バー」「ティラミス」
- アメリカ合衆国「ピリ辛チキンロースト」「マンハッタン クラムチャウダー」 ほか全31種

〔メニュー一例〕

◆ブルガリア共和国：Snejanka salad (白雪姫のサラダ)

雪のように真っ白な姿から「白雪姫のサラダ」と呼ばれ、水を抜いて固くしたヨーグルトで作ります。クリーミーで酸味のある爽やかな味わいをぜひお試しください。

◆メキシコ合衆国：Pastel azteca verde de pollo (メキシコ風ラザニア)

メキシコ料理で人気のあるトルティーヤを使って焼き上げたラザニアです。パスタで作ったラザニアとは少し異なる食感をお愉しみいただけます。

◆オーストラリア連邦：Lamington (ココナッツ風味チョコレートケーキ)

古くからオーストラリアで親しまれている、ココナッツをまぶしたチョコレートケーキです。甘すぎず、ココナッツの香りが口に広がり、しっとりとした口当たりはクセになるおいしさです。



ワールドダイニングメニュー 一例

③年齢を問わずお楽しみいただける、15種類以上のワークショップ

参加国のさまざまな歴史や文化に触れることのできる体験型講座など、多種多様なワークショップをご用意いたします。大使館スタッフや各国出身の方に講師を務めていただくため、お客様には参加各国の魅力を存分に体感していただけます。伝統工芸品作りの体験や、各国自慢のワインテイスティングの他、フラワーアレンジメントなど、毎年人気のガーデニングにちなんだ講座も多数ございます。(有料・所要時間 約60~90分)

〔ワークショップ一例〕

- 5月2日(水) チュニジアワイン テイスティング (チュニジア共和国)
チュニジア産ネロリの香油作り (チュニジア共和国)
チュニジアのモザイク作り (チュニジア共和国)
- 5月3日(木) モラのミニトート作り (パナマ共和国)
ブルガリアの伝統の刺繍 (ブルガリア共和国)
- 5月4日(金) ワインが誕生するまで (イタリア共和国)
モルドバワイン テイスティング (モルドバ共和国)
- 5月5日(土) マルテニツァ、幸せを呼ぶお守りづくり (ブルガリア共和国)
植物の薬用効果 (イタリア共和国)
メキシカンピニャータ作り (メキシコ合衆国)
- 5月6日(日) ラトビアの伝統的なオーナメント“プズリス”作り (ラトビア共和国) など



チュニジアワインテイスティング
イメージ



ブルガリアのコースター/お守り



メキシコのピニャータ



フラワーアレンジメント イメージ

④限定スイーツ ガレット・ミエル

ホテルオークラ東京のシェフパティシエが、本展のために特別に焼き上げた「華やかに薫るガレット・ミエル」を期間中限定で販売いたします。柔らかな花の蜜(蜂蜜)を使用したガレットは、5種類の異なる味わいからお選びいただけます。風味豊かな蜂蜜で甘さを抑え、それぞれの蜂蜜に合わせたフルーツの香りでアクセントを付けました。ご自宅でお気に入りのお飲み物と共に、ぜひお召し上がりください。

【販売期間】5月2日(水)～5月6日(日)

【販売時間】10:00～18:00(最終日は17:00まで)

【販売場所】地下2階 アスコットホール前 テイクアウトコーナー

【料 金】800円



ガレット・ミエル イメージ

その他にも、当ガーデニング会場をデザインした、ランドスケープアーキテクト白砂伸夫氏による「10ヵ国のガーデニングガイドツアー」や、各国特産のバラエティーに富んだアイテムを販売する「旅するワールドマーケット」、庭園内のお花を購入できる「花のチャリティー販売会」など、さまざまな併催イベントを盛りだくさんにご用意しております。

「最終回 大使、大使夫人による10カ国のガーデニング in Okura」開催概要

- 【開催日程】 5月2日（水）～5月6日（日）
- 【開催時間】 10：00～18：00＜入場は17:30まで＞ ※最終日のみ10:00～17：00＜入場は16:30まで＞
- 【開催会場】 宴会場「アスコットホール」地下2階
- 【参加国】 ラトビア共和国(大使)／ドイツ連邦共和国／パナマ共和国／メキシコ合衆国
チュニジア共和国／モルドバ共和国／ブルガリア共和国
オーストラリア連邦／イタリア共和国／アメリカ合衆国 (大使着任順)
- 【主催】 (株)ホテルオークラ東京
- 【後援】 外務省／港区／(公社)園芸文化協会／京成バラ園(株)
- 【協力】 (株)日比谷花壇／ジーク(株)／(株)MGS照明設計事務所
- 【チケット販売】 前売券販売期間：2月15日（木）～5月1日（火）
＜一般券＞ 1,500円（前売 1,000円）※中学生以下は無料
＜ランチセット券＞ 7,500円 ワンドリンク付
※ランチセット券は、ランチbuffet「10カ国を味わうワールドダイニング」と
入場券がセットになった券です。販売は、ホテルオークラ東京館内および公式
ウェブサイトにて、前売限定となっております。
- 【販売場所】 ・ホテルオークラ東京公式ウェブサイト
<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/events/gardening>
・ホテルオークラ東京 フロント、コンシェルジュデスク、各レストラン・バー
その他、下記でも一般券のみお取り扱いがございます。
チケットぴあ(Pコード：991-476)／ローソンチケット(Lコード：31534)／
JTB レジャーチケット/JTB 電子チケット「PassMe!」(パスミー)／
e+ (イープラス) /Yahoo!電子チケット PassMarket

「10カ国を味わうワールドダイニング」開催概要

- 【開催日程】 5月2日（水）～5月6日（日）
- 【開催時間】 11：00～15：00＜入場は14：30まで＞
- 【開催会場】 宴会場「オーチャードルーム」(2階)
- 【料金】 大人 7,000円／中学生 6,500円／お子様(4～12歳) 3,500円
※ワンドリンク付、ご利用は90分制。事前予約も承っております。

「ティーラウンジ」開催概要

- 【開催日程】 5月2日（水）～5月6日（日）
- 【開催時間】 12：00～17：00＜入場は16：30まで＞
- 【開催会場】 宴会場「メイプルルーム」(2階)
- 【料金】 レモンパイセット 1,500円 / ミックスサンドウィッチセット 3,000円
スモークサーモンサンドウィッチセット 3,300円
※レモンパイ、サンドウィッチは単品でもご用意しております。

※価格は全て税込です。

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）