

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総料理長 大塚康成が贈る、季節の滋味を味わうスペシャルディナー

プロローグ
「Prologue (序章) ～冬紅葉と至高の晚餐～」を開催

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）は、レストラン フォンタナにおいて、総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue (序章) ～冬紅葉と至高の晚餐～」を、2019年11月13日（水）、11月21日（木）の2日間限定で開催いたします。



■ 「Prologue (序章) ～冬紅葉と至高の晚餐～」 概要

総料理長 大塚康成が贈る、季節の滋味を味わうスペシャルディナーです。ジビエをメインの食材として使用し、秋から冬への季節の移ろいを感じる食材をふんだんに取り入れた、2日間のみ味わうことのできるフランス料理のフルコースをご賞味ください。

【日 程】2019年11月13日（水）、11月21日（木） 18:00（受付開始 17:30）

【料 金】お一人様 ¥15,000

【会 場】レストラン フォンタナ

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 047-355-3345（フォンタナ直通）

【ホテル公式サイト】 https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/fontana/executive_chef_dinner.html

MENU

Fricassée d'escargots

エスカルゴのフリカッセ フランスのキノコと共に

Pâté en croûte de Pintade et Canard en Foie gras avec Petits Consommé de Canard chaud

ほろほろ鳥と鴨とフォアグラのパテ 鴨の温かいコンソメ添え

Cabillaud Poché et Laitance Meunière avec Aubergines Grillées Parfumé aux Truffes

鱈と白子のムニエル 焼ナス添え トリュフの香り

Poire en Gelée de Cannelle

ラ・フランスとシナモンのゼリーのお口直し

Noisettes de Chevreuil Pôelé avec Fromage de Chèvre Frits en Sauce Cassis avec Petits Salade

蝦夷鹿のポワレ シェーブルチーズのフライ カシスのソース サラダ添え

Dessert de Spécialité / Jubilé de Raisin avec Glace d'épice

スペシャルデザート ブドウのジュビレ スパイス入りアイスクリーム添え

Café ou Thé et Mignardises

コーヒーまたは紅茶、小菓子

Pain et beurre

パンとバター

※ご予約は2日前まで承ります。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※One Harmony*会員特典（5%OFF）、プレミアムセレクション特典（10%OFF）による割引が対象となります。

*One Harmony：オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける、入会金・年会費無料の会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ



■総料理長 プロフィール

大塚康成（おおつか やすなり）

1980年株式会社ホテルオークラ東京に入社。ホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エポック」、宴会調理を経て、ホテルオークラアムステルダム、南フランスのシャトー ドゥ ロッシュュギュード ルレ エ シャトー及び在ジュネーブ国際機関日本政府代表部 大使公邸などで研鑽を積む。その後日本国内のホテルに料理長として従事。2008年一般社団法人 日本エスコフィエ協会 ディシプル取得。2014年株式会社ホテルオークラ東京ベイに入社。2018年10月に総料理長に就任。

■総料理長からのコメント

2019年4月に開催された私の総料理長就任を記念して開催されたディナーには、たくさんのお客様に足をお運びいただき、ありがとうございました。お客様から温かいお言葉を頂戴し、また私とお客様が直接顔を合わせる機会があればと、この「Prologue（序章）」と題したディナーを定期的を開催することになりました。「Prologue（序章）」という名前には、美味しい食事とホテルで過ごした時間がお客様の思い出となり、お客様と当ホテルがこれからも特別な関係を築いていく、その始まり（序章）になればという願いを込めています。今回の「Prologue（序章）～冬紅葉と至高の晚餐～」では、秋から冬に移り変わるこの季節だからこそ味わっていただきたい食材を厳選いたしました。スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

<レストラン フォンタナについて>

回廊から柔らかな光が差し込む、レストラン「フォンタナ」。美味が花ひらくレストランです。

お届けするのは、料理長が腕によりをかけたヨーロッパライトキュイジーヌ。

気軽なランチから、贅を尽くしたフルコースまで、オークラならではの、とっておきの味をお楽しみください。



<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3333 / FAX：047-355-3366



2019年10月3日

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

Mail : info@okuratokyobay.net / URL : <https://www.okuratokyobay.net>

《報道機関からの本件に関するお問い合わせ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 加賀谷・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL : 047-355-3338 (直通) FAX : 047-350-2800

MAIL : pr@okuratokyobay.net