

2021年6月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

【ホテルオークラ東京ベイ】
Prologue ～美食の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～を開催
総料理長 大塚康成と中国レストラン 桃花林の1日限定イベント

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役専務 総支配人 美濃地 誠）は、総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue ～美食の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～」を2021年11月18日（木）に中国レストラン 桃花林において開催いたします。フランス料理と中国料理を融合させた、この日だからこそ味わえる魅惑のコースをお愉しみください。



■ 「Prologue ～美食の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～」概要

総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue」。今回はフランス料理と中国料理を融合させた“イノベーティブ フェュージョン”をご提供します。レモングラスの香りを思わせる、希少性が高く幻のスパイスと呼ばれる馬告（マーガオ）の香りを纏わせた魚のカルパッチョ、中国料理の定番北京ダックはルッコラのタップナードソースを使用し、洋風仕立てにしました。豆豉（トウチ）の深みのある味わいが印象的な牛フィレ肉のパイ包み焼きなど、フランス料理と中国料理の融合による驚きあふれる美味をご賞味いただけます。

【日 程】2021年11月18日（木） 18:00（受付開始 17:30）

【料 金】お一人様 ¥16,000

【会 場】ホテルオークラ東京ベイ 中国レストラン 桃花林

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 047-355-3347（桃花林直通）

【ホテル公式サイト】 https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/tohkalin/executive_chef_dinner1.html

2021年6月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

MENU

一口オードブル スモークチーズの変わりシューマイ

魚のカルパッチョ 柑橘フルーツ 馬告の香り サラダ仕立て

洋風北京ダックとフォアグラ トリュフのショーロンポウ

魚介類とふかひれのポッシェ スープ仕立て 山椒の香りカプチーノ風

赤肉メロン 紹興酒の香りで

牛フィレ肉のパイ包み焼き 豆豉の香り

お食事

デザート

チョコレート入り胡麻付き揚げ団子

コーヒー または 中国茶

※ご予約は2日前まで承ります。

※飲み物（ビール・ワイン・日本酒・焼酎など）については、種類・銘柄に関わらず、ボトル1本につき¥3,000の保管、抜栓料をいただくことで持ち込みを承ることも可能です。

※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。

2021年6月7日
 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 シャトーおよ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。2019年12月に食材王国みやぎ大使就任。

■総料理長からのコメント

新型コロナウイルスが猛威をふるい、何度かイベントの中止を余儀なくされましたが、約1年半ぶりに私が主催する「Prologue」を開催することとなりました。今回のテーマは「フランス料理と中国料理の融合」。フランス料理がお好きな方、中国料理がお好きな方、それぞれに驚きをもった食体験をご提供できればと思います。お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、感染拡大防止対策を徹底し、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。

<新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について>

オークラ ニッコー ホテルズでは、お客様とホテルスタッフの健康を第一に考え、またお客様が安心してホテルをご利用いただけますよう、新たな安全対策基準「CLEAN & SAFE STAY」を策定いたしました。当ホテルはこの基準をふまえ、清潔で安心できる環境でお客様をお迎えいたします。

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について：<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>



<中国レストラン 桃花林について>

個室を備えた爽やかな雰囲気の中中国レストラン。桃花林が誇る広東料理をお楽しみください。どなたでも気兼ねなくお過ごしいただける、明るい雰囲気でお迎えいたします。

ホテル公式サイト：

<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/tohkalin/index.html>

※千葉県からの要請を受け、営業内容を一部変更しております。詳しくはホテル公式サイトをご覧ください。

2021年6月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

<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

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>



※写真はすべてイメージです。

本件リリース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 セールス&マーケティング部 広報担当 加賀谷・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /pr@okuratokyobay.net