

2024年9月12日

オークラ東京が贈る冬のひととき Part. 2
クリスマス特別メニュー/宿泊プラン 2024
サントリーホールとのコラボレーションイベント
10月1日(火)より順次予約受付開始

The Okura Tokyo (以下オークラ東京、所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二)は、2024年のクリスマスシーズンに向けて、煌めくホリデーを彩るレストラン&バーの特別メニューや宿泊プランの予約を10月1日(火)より順次開始いたします。

フランス料理「ヌーヴェル・エポック」では、熊本県産和牛“和王”フィレや蝦夷鹿のローストをメインとした2つのコース料理を、バーラウンジ「スターライト」ではクリスマス限定のアフタヌーンティーなど、シチュエーションに合わせたさまざまなクリスマスメニューをご堪能いただけます。

クリスマス限定宿泊プランでは、はなれのような静寂に包まれたヘリテージルームにて、キャビアブリニをはじめとする6種の贅沢なオードブルとメインには国産牛サーロインのローストビーフ、さらにハーフロゼシャンパーニュ付きのプランをご用意。60㎡の広々としたお部屋で、優雅なクリスマスのひとときをお過ごしいただけます。メインロビーには、昨年初めて登場した高さ4.5mの本物の巨大な樅の木が今年もお目見えします。ロビーに足を踏み入れた瞬間から樅の木の香りに包まれ、お客様に特別なクリスマスのひとときを提供します。

さらに、毎年恒例のサントリーホールとのスペシャルコラボレーションイベントは、9月20日(金)より予約受付を開始。今回は、コンサートチケットとオールデイダイニング「オーキッド」またはバーラウンジ「スターライト」の特別コース料理がセットになったプランを発売いたします。今年もオークラ東京が提供するラグジュアリーでありながら心温まる空間で、特別なクリスマスをお愉しみください。

レストラン&バー特別メニュー

※いずれも要予約、料金は消費税・サービス料込

■ バーラウンジ スターライト

アフタヌーンティー ~Pâtissier's Table~

クリスマス限定のアフタヌーンティー。今年はクリスマスカラーの赤を連想させる苺をふんだんに使用しました。まるでクリスマスの幻想的な世界を一皿に閉じ込めたようなスイーツには、雪だるまをイメージしたホワイトチョコレートのムースやシャンパンのゼリーが並び、シェフズガーデンで販売している3種のシュトーレンも添えられて、食べ比べもお愉しみいただけます。手織りされたミルフィーユの新鮮な歯ごたえと香り高いライボスティアーのアイスクリーム、フロマージュブランクリームを添えた、フレッシュなベリーがたっぷり乗ったアシェットデセールで締めくくります。



クリスマス限定
アフタヌーンティー

提供期間：12月1日(日)～25日(水)

提供時間：平日 14:00/17:00/17:30 土日祝 11:30/14:00

料金：¥8,000 ※平日の17:00/17:30の回は¥●●●●(シャンパーニュ付き)となります。

<特別ディナーコース～Joyeux Noël (ジョワイユ ノエル)～>

最上階に位置する天空のラウンジで煌びやかな眺望とともに味わう特別ディナー。乾杯のシャンパーニュから始まり、フォワグラのラビオリや和牛サーロインのローストビーフなどのお料理がお腹も心も満たします。

<内容>乾杯のシャンパーニュ/フォワグラのラビオリ トリュフソース/オマール海老のサラダ/平目のムニエル シャンパーニュソース/和牛サーロインのローストビーフなど8品

提供期間：12月21日(土)～25日(水)

料金：¥28,000



Joyeux Noël
和牛サーロインのローストビーフ

■ オールデイダイニング オーキッド

Orchid Christmas Dinner

ポワロー、牛蒡、人参など彩り豊かな冬野菜が12品入った冬野菜のモザイク風テリーヌ仕立てから始まり、カナダ産オマール海老のグラタン、国産牛フィレのポワレはフォワグラのソテーを添えたクラシックなスタイルで。大切な方との至福の時間をさらに特別にするコースメニューです。

<内容>冬野菜のモザイク風テリーヌ仕立て/温製コンソメスープ ロワイヤル/カナダ産オマール海老のグラタン/国産牛フィレのポワレ ロッシーニスタイルなど7品



Orchid Christmas Dinner

提供期間：12月20日(金)～25日(水)

料金：¥21,000

■ フランス料理 ヌーヴェル・エポック

Menu Noël A/Menu Noël B

Menu Noël Aには熊本県産和牛「和王」フィレ、Menu Noël Bには蝦夷鹿のローストをメインとした9品のコース。思い出に残る素敵な時間をヌーヴェル・エポックでお過ごしください。

提供期間：12月21日(土)～25日(水)

料金：Menu Noël A ¥48,000/Menu Noël B ¥39,800



Menu Noël B
蝦夷鹿のロースト

■ 鉄板焼 さざんか

クリスマス特別メニュー

伊勢海老や石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをメインとしたコース。最上階から見えるイルミネーションのような街並みのライトアップも素敵な時間を彩ります。

提供期間：12月1日(日)～25日(水)

料金：¥39,800



石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ

【提供場所の詳細】

フランス料理 **ヌーヴェル・エポック** (オークラ ヘリテージウイング 5階)

営業時間：7:00～9:30 / 11:30～14:30 / 17:30～21:30

TEL：(03)3505-6073 (直通) https://theokuratokyo.jp/dining/list/nouvelle_epoque/

※祝日・祝前日を除く火曜日は朝食のみの営業となります。

鉄板焼 **さざんか** (オークラ プレステージタワー 41階)

営業時間：11:30～14:30、17:30～21:30

TEL：(03)3505-6071 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/sazanka/>

オールデイダイニング **オーキッド** (オークラ プレステージタワー 5階)

営業時間：6:30～22:00

TEL：(03)3505-6069 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/orchid/>

バーラウンジ **スターライト** (オークラ プレステージタワー 41階)

営業時間：平日 17:00～22:00 / 土・日・祝日 11:30～22:00

TEL：(03)3505-6075 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>

※10月より平日は14:00～24:00、土日祝は11:30～24:00に変更となります。

クリスマス限定宿泊プラン



まるではなれのような静寂に包まれたヘリテージウイングの「ヘリテージルーム」では、キャビアブリニを含む6種の贅沢なオードブル、メインには国産牛サーロインのローストビーフ、さらにハーフロゼシャンパーニュが付いた特別な宿泊プランをご用意しました。広々とした60㎡のプライベートなお部屋で、素敵なクリスマスのひとときをお楽しみください。

【料金】 1室2名様 ¥211,002～

(朝食付/消費税・サービス料込、宿泊税別)

【客室】 ヘリテージルーム(60㎡)

【ルームサービス メニュー】

キャビアブリニ、オマール海老・あわび・雲丹のカクテルなどシェフのおすすめオードブル6種/国産牛サーロインのローストビーフ トリュフ入りポテトグラタンと温野菜/ポメリー ブリュット・ロゼ ハーフボトル

【期間】 12月20日(金)～25日(水)

【予約】 TEL：0570-090-489

(月～金 9:00～19:00/土 9:00～18:00/日・祝日 9:00～17:00)

公式サイト：<https://theokuratokyo.jp/stay/plan/>



ヘリテージルーム

館内クリスマス装飾

メインロビーでは、高さ 4.5m の巨大な本物の樅の木が皆様をお迎えます。ラグジュアリーで心温まる空間を創り出すこのツリーは、クリスマスらしいオーナメントやライトで彩られ、訪れる方々に夢のようなひとときを提供します。昨年はフォーブストラベルが選ぶクリスマスツリートップ 10 に入選しました。新たなオークラ東京のフォトスポットとしてもおすすめです。



【展示場所】オークラ プレステージタワー5階 メインロビー

【展示期間】11月26日(火)～12月25日(水) (予定)

オークラ東京×サントリーホール スペシャル・コラボレーション

サントリーホールでのクリスマスコンサート S 席チケットとオールデイダイニング「オーキッド」またはバーラウンジ「スターライト」の特別コース料理が付いたプランを発売。9月20日(金)10:00 よりオンラインにてご予約を開始します。



■ サントリーホール クリスマスコンサート 2024

バッハ・コレギウム・ジャパン「聖夜のメサイア」

開催日：2024年12月24日(火)

料金：¥31,000 (コンサートS席、お食事・ワンドリンク付、消費税・サービス料込)

お食事：16:30～17:45

お食事会場：オールデイダイニング オーキッド (定員 35名) または バーラウンジ スターライト (定員 15名)

コンサート：18:30 開演 (17:50 開場) コンサート会場：サントリーホール 大ホール

■ サントリーホールのクリスマス 2024

開催日：2024年12月25日(水)

料金：¥26,800 (コンサートS席、お食事・ワンドリンク付、消費税・サービス料込)

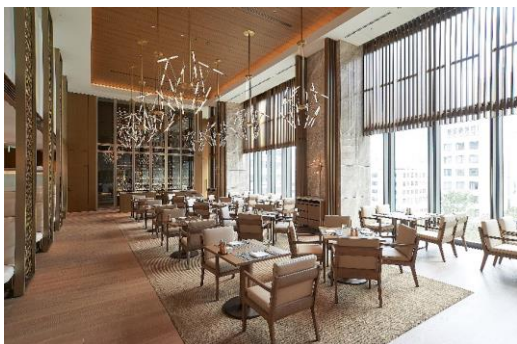
お食事：17:00～18:15

お食事会場：オールデイダイニング オーキッド (定員 35名) または バーラウンジ スターライト (定員 15名)

コンサート：19:00 開演 (18:20 開場) コンサート会場：サントリーホール 大ホール

イベント詳細：<https://theokuratokyo.jp/letter/news/christmas-events-2024/>

ご予約・お問い合わせ：TEL: (03)3224-7688 (月～金 10:00～17:00 / 祝日を除く)



オーキッド



スターライト

■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。また、国内初の実施となるレストラン部門の2024年の格付けにおいてフランス料理「ヌーヴェル・エポック」が国内唯一の「5つ星」を、さらにスパ部門ではオークラ フィットネス&スパが「4つ星」を獲得しました。世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：本荘／今野

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

