

2024年12月27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】

総料理長 大塚康成が目の前で焼き上げるフレンチ鉄板焼を

2025年1月より提供

フランス料理と鉄板焼の融合を楽しむディナー

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 美濃地 誠）では、2025年1月7日（火）から『総料理長 大塚康成が贈るフレンチ鉄板焼 ～Splendeur～』を鉄板焼 羽衣にて提供いたします。

Splendeur（スプランドゥール）とはフランス語で「輝き、華麗」という意味を持ち、総料理長 大塚康成が厳選した食材一つひとつの輝きを最大限に活かし、フランス料理と鉄板焼が融合したコース料理を考案いたしました。総料理長が自ら焼き手として、お客様の目の前で焼き上げるディナーをお楽しみいただけます。



総料理長 大塚康成が目の前で焼き上げるフレンチ鉄板焼き ～Splendeur～

『総料理長 大塚康成が贈るフレンチ鉄板焼 ～Splendeur～』は、お客様のご利用シーンに合わせて、3つのコースからお選びいただけます。全てのコースで、総料理長が自ら目の前で焼き上げます。最高級のオマール海老を使用したブイヤベースや国産銘柄和牛を使用した牛フィレ肉のソテーなど、総料理長のこだわりが詰まった料理をお楽しみいただけます。

フランス料理を鉄板焼と掛け合わせ、お客様の目の前で作り上げることで、五感で楽しんでいただける新しいフランス料理の形に挑戦したいという真摯な気持ちで料理とお客様に向き合い続ける総料理長の想いが形となったコースです。トリュフやパルメザンチーズなどフランス料理では馴染みのある食材を取り入れ、鉄板焼では珍しい香りもお楽しみいただけます。味覚・嗅覚・視覚・聴覚・触覚、五感のすべてに訴えかけるおいしさをご堪能ください。



国産黒毛和牛フィレ肉のソテー 野菜添え 黒トリュフの香り

■『総料理長 大塚康成が贈るフレンチ鉄板焼き～Splendeur～』提供概要

【期間】 2025年1月7日（火）～2月27日（木）※月～木曜日の平日限定

【時間】 17：00～21：00（ラストオーダー19：30）

【料金】 お一人様 ¥22,000～¥30,000（消費税・サービス料込）

【コース内容】

光（ひかり） ¥22,000

- ・一口のお楽しみ
- ・オードブル盛り合わせ
- ・ブイヤベース プロヴァンス風「カナダ産 カナディアンオマール」
- ・季節のフルーツのスープ仕立て
- ・国産黒毛和牛サーロインのソテー 野菜添え 黒トリュフの香り
- ・パルメザンチーズ風味のリゾット
- ・温製オレンジ風味のクレープにチョコレートのテリーヌを添えて
- ・コーヒーまたは紅茶

輝（かがやき） ¥27,000

- ・一口のお楽しみ 和牛と雲丹の西洋寿司
- ・オードブル盛り合わせと小さなコンソメスープ
- ・ブイヤベース プロヴァンス風「イギリス産 オマールブルー」
- ・季節のフルーツのスープ仕立て
- ・国産黒毛和牛フィレ肉のソテー 野菜添え 黒トリュフの香り

- ・パルメザンチーズ風味のリゾット
- ・温製オレンジ風味のクレープにチョコレートのテリーヌを添えて
- ・コーヒーまたは紅茶

煌（きらめき） ¥30,000

- ・一口のお楽しみ 和牛と雲丹の西洋寿司
- ・オードブル盛り合わせと小さなコンソメスープ
- ・ブイヤベース プロヴァンス風「イギリス産 オマールブルー」
- ・季節のフルーツのスープ仕立て
- ・国産黒毛和牛「日本三大銘柄和牛・松阪牛フィレ肉」のソテー 野菜添え 黒トリュフの香り
- ・パルメザンチーズ風味のリゾット
- ・温製オレンジ風味のクレープにチョコレートのテリーヌを添えて
- ・コーヒーまたは紅茶

※3日前までのご予約をお願いいたします。

※2名様から最大4名様まで承ります。

※特別メニューにつきアレルギー対応はしていません。

※販売期間、営業時間は変更になる場合がございます。

※諸事情により、総料理長 大塚本人が料理提供できない場合は、別途ご相談させていただきます。

ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 大塚 康成（おおつか やすなり）プロフィール

1980年大成観光株式会社（現：株式会社ホテルオークラ）に入社。ホテルオークラ東京（現：The Okura Tokyo）のフランス料理「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「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与される。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。

<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。心身ともにおくつろぎいただける優雅なご滞在で素敵な旅の思い出をお作りください。



※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 松井・関根・富田

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