

## 2014年ホテルオークラ東京の本館最後のクリスマスイベント

Hotel Okura Tokyo × Yumi Matsutoya Specially Present

### Real Christmas Show 時の降る聖夜

聖なる夜。心に静かに降りつもる音楽と料理を。

クリスマスに華を添えるラインアップも多彩にご用意

クリスマステイクアウト商品、レストラン限定ディナー、宿泊プラン

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（代表取締役社長 池田正己）では2015年9月からの本館の建替えを前に、同館でお過ごしいただく最後のクリスマスとして、これまでご愛顧いただいているお客様に「ホテルオークラの今」を体感していただきたく、最高のクリスマスディナーショーを開催いたします。

本館最後のクリスマスディナーショーを華やかに飾るのはアーティスト松任谷由実。数々の歴史の大舞台となったホテル最大の宴会場「平安の間」（本館1階）を会場に、音楽と料理とサービスが一体となった3日間限定のホテルオークラ東京オリジナルのステージをお届けいたします。この他、クリスマスに華を添えるテイクアウト商品や思い出に残る一夜を演出する宿泊プランをご用意しております。



Hotel Okura Tokyo × Yumi Matsutoya Specially Present

### Real Christmas Show 時の降る聖夜

【日時】2014年12月22日（月）、23日（火・祝）、24日（水）

開場 17:00～ 開演 18:00～

【会場】ホテルオークラ東京 宴会場「平安の間」（本館1階）

【出演】松任谷由実

【演出】松任谷正隆

【プロデュース】立川直樹

【主催】ホテルオークラ東京

【料金】お一人様 ¥60,000（ディナー・ドリンク・サービス料込み）

【ご予約】ホテルオークラ東京 イベント予約係

専用特設ダイヤル TEL:03-3582-2774

（月～金 10:00～17:00 / 土・日・祝日を除く）

**☆ご予約開始 10月30日（木）10:00～**

【プレミアム宿泊プラン】

Real Christmas Show のチケットと宿泊がセットになった特別なプランを1日限定25部屋ご用意。ショーの余韻に浸りながらスイートルームでゆったりとお寛ぎいただけます。

【期間】12月22日（月）、23日（火・祝）、24日（水）※1日限定25部屋

【料金】1室2名料金 ¥250,000（ショー料金・1泊室料・朝食・サービス料・宿泊税込み）

Real Christmas Show は「This is Okura」300 days project の記念事業です。



## パーティを彩るオリジナルケーキ、オードブルなどホテルならではのラインアップ

### ◇ 2014年新作ケーキ

#### Noël neigeux (ホワイトクリスマス)

クリスマスリースをモチーフにしたフォルム、雪の結晶をかたどった砂糖菓子が飾られたケーキは、雪が降る聖夜のクリスマスをイメージ。ホワイトチョコレートのすっきりとしたムースがレモン風味の甘酸っぱいクリームと、蜂蜜でソテーしたサワーチェリーを包みこんでいます。

〔料金〕 ¥10,000 (直径 18 cm×高さ 13 cm) ※販売予定数 40 個 要予約



### ◇ 熟練パティシエの技が光るロングセラー

#### Santa's House (サンタハウス～星に願いを～)

今やオークラのクリスマスを代表するケーキとなり、経験を積んだ熟練パティシエが腕によりをかけて作るサンタハウス。「オークラのクリスマスケーキ」のこれまでの観念を覆したスペシャルティは、厳選した苺、マンゴー、メロンをふんだんに使用し、全て手作りで手間を惜しまない二段重ねのスペシャルショートケーキです。

〔料金〕 ¥20,000 (直径 24 cm×高さ 25 cm) ※販売予定数 80 個 要予約



### ◇ フランスのクリスマスケーキの代名詞

#### Bûche de Noël Marronnier (ブッシュ・ド・ノエル マロニエ～森からの贈り物～)

デコレーションに渋皮つきマロンを使用したブッシュ・ド・ノエルはフランスのクリスマスを象徴するケーキ。上質なマロンペーストをオリジナルクリームに仕立て、独特の甘い香りが特徴のフレーズ・デ・ボアと芳醇なヴァニラの香りのクリームがアクセントを添えます。

〔料金〕 大 (32 cm) ¥10,800 販売予定数 40 個、小 (16 cm) ¥5,400 販売予定数 200 個 要予約

### ◇ クリスマスオードブル

#### Amour (アムール) 2名様用 ¥21,600 要予約

聖夜を彩るにふさわしい 2 名様分のオードブル、メインディッシュ、ケーキがセットになったクリスマスディナー。オークラ伝統の味をご自宅でご賞味いただけます。

[オードブル] フォワグラムース林檎仕立て

キャビアのパイケース詰め 全 10 種類

[メインディッシュ] ロースト ゲームヘン (若鶏) / 付け合わせ各種

[ケーキ] ブッシュ・ド・ノエル



この他、4名様用オードブル「リュミエール (¥27,000)」「トラディシオン (¥16,200)」やクリスマスディッシュ (ローストチキン、ローストターキー、ローストビーフ) もご利用しております。ご家族や大切な方々とのパーティにご利用ください。

#### クリスマスケーキ・料理のご予約・お問い合わせ

予約受付時間：9:00～21:00

お渡し日：12月20日(土)～25日(木) 12:00～21:00

予約締切日：お渡し日の2日前まで

●シェフズガーデンテラス (本館 1階)

営業時間：7:00～21:00 TEL:03-3224-6653

●シェフズガーデンカメリア (別館 1階)

営業時間：6:30～0:00midnight TEL:03-3224-6654

## クリスマスに華を添える限定ディナーや思い出に残る一夜を演出する宿泊プラン

◇ 館内8つのレストラン、3つのバーでは12月20日(土)～25日(木)の期間、趣向を凝らしたクリスマスメニューをご用意しております。

### フランス料理 ラ・ベル・エポック

クリスマスプレゼントをイメージした盛り付けが美しい最高級品のオマールブルーのソテーをはじめ、蝦夷鹿、黒トリュフ、フォワグラ、和牛などを使った全9品のクリスマススペシャルコース。

◆メニュー・ド・ノエル お一人様 ¥32,000 (サービス料別) 要予約  
12月24日(水)・25日(木) 18:00～21:30



### 欧風料理 オーキッドルーム

クリスマス限定のひとときを華麗なディナーbuffetとフォーマルなクリスマスディナーからお選びいただけます。

◆クリスマスディナー お一人様 ¥20,000 (サービス料別)

12月24日(水)・25日(木) 17:30～21:30

◆クリスマスディナー buffet

大人 ¥14,040、子供 ¥9,720 ※いずれもお一人様料金

12月20日(土)・21日(日)・23日(火)



### ◇ 宿泊プラン

#### Amour de Noël (アムール・ド・ノエル)

ルームサービスにてお届けする選べる特典では、オークラ人気のフレンチトーストがランチに新登場。大切な方とゆっくりお過ごしいただける一番人気のプランです。

【期間】2014年12月12日(金)～25日(木)

【料金】1室料金(1室2名様利用時:1泊室料・特典付き/サービス料・宿泊税込み)

スタンダードルーム:¥28,000～、スーペリアルーム:¥30,000～、Jr.スイート:¥83,000～

【チェックイン】17:00 【チェックアウト】14:00

〔特典〕①特製クリスマス オリジナルランチ

②クリスマスケーキとグラスシャンパン

③スパークリングワインとオードブル

※いずれかお一つお選びいただけます

※料金はお日にちによって異なります

【ご予約・お問い合わせ】客室予約課 0120-00-3751 (9:00～22:00)



《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 荒井・小栗・久住

〒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)