



本館建替えまでの記念事業 「This is Okura」300 Days Project ファーストステージ 10月30日より開始

株式会社ホテルオークラ東京

株式会社ホテルオークラ東京(所在地:東京都港区虎ノ門2-10-4、代表取締役社長:池田 正己)の本館(1962年開業)は、2019年春の新装へ向けて、2015年9月より建替えを行う予定です。

本館建替え工事開始まで300日となり、一人でも多くのお客様に改めてホテルオークラ東京の魅力を再認識していただきたく、記念事業「This is Okura」300 Days Projectを計画いたしました。開業からご愛顧へ感謝を込めて、異なるテーマの4つのステージを展開してまいります。**まずは、First Stageとして「This is Okura」これが、わたしのオークラ。これが、あなたのオークラ。」を10月30日(木)より開始いたします。**



First Stage 2014/10/30~2015/1/9 (72days) 「This is Okura」 これが、わたしのオークラ。これが、あなたのオークラ。

72日間のファーストステージは、1962年開業時よりオークラを支えて下さった全ての方々に「ホテルオークラの今」を体感していただくことを願って、実施してまいります。



本館ライトアップ ～三ツ矢式建築である本館外壁を段階的に点灯

港区赤坂葵町三番地の旧大倉邸跡に建てられた本館は、城郭建築に見られるような横の線を強調した「なまこ壁」を外壁としております。全ての客室から窓外の景色が眺められるようにするという配慮から、東翼、南翼、北翼で構成されホテルでは日本初の三ツ矢式建築となっております。

外壁の「なまこ壁」は、平瓦を並べ瓦の目地に漆喰を盛り上げている様が、海鼠に似ているところからきた名称です。かまぼこ型に盛り上げられた白地の漆喰は、ホテルオークラ東京の美しい外観の象徴となっています。その魅力を改めてご覧いただくため、白地の漆喰部分を計3200個のLED電球を用い、ファーストステージ期間中に段階的に点灯し、本館の魅力を最大限に引き立たせます。本館ライトアップは「This is Okura」300 Days Project 期間最終日である2015年8月31日まで行います。

本館ライトアップ概要

- ① 2014年10月30日(木) 本館正面玄関入口看板点灯、菱門格子上の庇天井、植栽他
- ② 2014年11月17日(月) 本館正面玄関側なまこ壁、ヒマラヤ杉、本館宴会場入口玄関側なまこ壁点灯
本館1階日本庭園
- ③ 2014年12月17日(水) 本館日本庭園側、駐車場側なまこ壁



蘇るオーケラスイーツの世界～Grand Stage まで 4 大テーマにて展開

First Stage 創成期からの伝承

開業当時のレシピをそのまま使用し、当時の販売サイズや砂糖の含有量なども忠実に“潤沢な甘み”を再現いたします。ショートケーキ、レアチーズケーキなど多くの商品が今も残っていますが、それ以外の日頃からリクエストの多い商品を販売いたします。



◆**ガトーカルゾン ¥3,200**
モカスポンジ、モカバタークリーム
の一品。デコレーションは時代を
感じさせる一品。
販売期間:10月30日～11月30日



◆**ロングタルト ¥3,200**
開業当時から絶大なる人気を誇る
パイと果物が絶妙な商品。
販売期間:12月1日～1月4日



◆**サンマルク ¥500**
チョコレートクリームとホイップ
クリームがベースの二層ケーキ。
販売期間:12月1日～1月4日

◆**ロイヤルカシス ¥400**
渦巻き状のデコレーションと贅沢
なカシススムースの味わいが不動
の人気商品。
販売期間:10月30日～11月30日

◆**パヴェ・ショコラ ¥500**
チョコレートバタークリームと栗の
スライス、チョコレートスポンジと
アーモンドジョコンドの2種が魅力。
販売期間:10月30日～11月30日

「蘇るオーケラスイーツ」ご予約・お問い合わせ

販売期間:2014年10月30日(木)～2015年1月9日(金)

販売店舗: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:6:30～0:00 TEL:03-3224-6654

(ケーキの販売は11:00～)

*12月18日から26日は販売休止となります。

各テーマに4～5種類の販売を予定しています。

Second Stage 新たなフレンチレシピの息吹

Third Stage フレンチパストリーの王道へ

Grand Stage 伝承と革新の流れの中で

「This is Okura」お客様からのエッセイ募集

1962年開業以来、国内外よりたくさんのお客様をお迎えしてまいりました。開業50周年の際には、「私のオークラ」と題し、12人の著名人の方にオークラでの思い出やオークラに対するメッセージなど文章を寄せていただきました。本プロジェクトでは、オークラをご愛顧いただいているお客様にとっての「This is Okura」と題したミニエッセイを募集いたします。ホテルオークラ東京スタッフによる投票を行い、2019年春の新本館の宿泊ご招待など各種プレゼントをご用意いたします。

「This is Okura」エッセイ募集概要

内容:オークラに関する思い出、エピソード、リクエストなどを400字以内のエッセイにまとめて応募。

内容に即したタイトルを付けてください。

募集期間:2014年10月30日(木)～2015年1月9日(金)

応募方法:エッセイタイトル、400字エッセイ、郵便番号、住所、氏名、電話番号を記載の上、

件名「This is Okura」と記入、専用アドレス 300daysproject@tokyo.hotelokura.co.jp へ送付

選考:2015年1月13日(火)からのセカンドステージ期間中にスタッフ投票を行い、結果を発表。

賞品:新本館ご宿泊ご招待券、レストランイベントご招待券、グルメカードなどを予定。



Orchid Room Grand Finale ~2015年8月末にてオーキッドルーム閉店

セレブレーションコンサート&ランチ~1日限定レストランイベント

欧風料理「オーキッドルーム」は、ホテルを象徴するメインダイニングとして開業時よりフランス料理をはじめとしたヨーロッパ各国の料理を提供し親しまれてまいりました。隣接するロビーと統一デザインとし、安定感と格調の高さを強調しています。2004年、中央に360度開放のアイランド型オープンキッチンを設置し、週末及び祝日にはランチ・ディナーともにフレンチ、イタリア、スペインなどヨーロッパ各国をテーマに毎週異なるメニューにて「サタデー・サンデー&ホリデーブッフェ」を提供しています。

また、ヨーロッパ各国からシェフを招聘しての料理フェアや、ティータイムを利用した貸切イベントなど、オーキッドルームならではの催事を行ってまいりました。



開業当時のオーキッドルーム

ホテルオークラ東京は、長年ウィーン・フィルハーモニー管弦楽団をはじめ数多くの世界的に著名な音楽家や交響楽団の常宿として親しまれております。今回は、その「ウィーン・フィルハーモニー管弦楽団」でクラリネットの第1主席奏者を30年以上務め、ソリストとしても活躍中のペーター・シュミードル氏をお招きし、限定70名様のご1日限りの「セレブレーションコンサート&ランチ」を、オーキッドルームにて開催いたします。オーキッドルーム料理長塚本伸次の特別ランチとともにお愉しみいただけます。



Peter Schmidl

「セレブレーションコンサート&ランチ」開催概要

日時:2014年11月12日(水)

受付12:00~、ランチ12:30~、コンサート14:00~

会場:欧風料理 オーキッドルーム(本館5階)

出演:クラリネット:ペーター・シュミードル、ピアノ:星野 英子

料金:お一人様 ¥16,000

※コンサート、ランチ、ワンドリンク、サービス料、消費税込み

ご予約・お問い合わせ: オーキッドルーム TEL:03-3505-6069

「This is Okura」300 Days Project 今後のスケジュール

- ◆ *Second Stage* 「あの頃を、つくる。」 2015/1/13 ~ 2015/3/31 (78days)
- ◆ *Third Stage* 「オークラの宝物を。」 2015/4/1 ~ 2015/8/20 (142days)
- ◆ *Grand Stage* 「最高を超える。」 2015/8/24 ~ 2015/8/31 (8days)

2014年10月現在の情報です。予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

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)