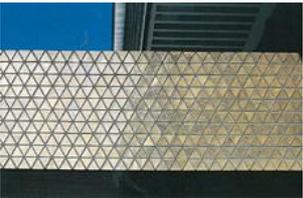


ホテルオークラ東京 別館 <日本の伝統・紋様/文化>

本館・別館合わせて「3万6千坪の芸術」と表現されてきたホテルオークラ東京。

絢爛豪華さではなく平安期の優雅で落ち着いた雰囲気をも具現化した世界を紋様とともに
 ご覧いただけます。

名称	場所/デザイン	詳細
<p>オークラ・ランタン</p> 	<p>別館1階 ロビー ●デザイン 谷口吉郎 ※本館同様</p>	<p>本館開業時よりオークラ・ランタンの名で親しまれてきた照明具。古墳時代の飾り玉に見られる切子玉型をデザインしたもので、五角形の板10枚をつなぎ合わせて切子型とし、五連つなげて一つとしている。内側には布を張り、和紙のような効果をだしている。</p> <p>本館と同一基調をなす清楚で暖かみのある純日本人的な建築美を実現するために、別館にもオークラ・ランタンが採用された。棟方志功氏の大壁画、ロビーの壁に採用された暖かみのあるインド産の砂石に合わせ、やや白い色調に仕上げられている。</p>
<p>きぎなわて 鷺 嘯 の 柵</p> 	<p>別館1階 ロビー ●デザイン 棟方志功 ※別館オリジナル</p>	<p>本館に引き続き、別館のロビー設計も手掛けることとなった谷口吉郎氏が版画家 棟方志功氏に《鷺群飛びの柵》の使用を申し出たところ、新たに書き下ろされた作品を陶板画に仕上げたもの。壁画は屏風型に仕上げられ、純日本風の棟方氏の陶板画が「これが日本の心だ」という佇まいを醸し出すよう工夫された。横30m、縦4mという大壁画は天井高7mの吹き抜けロビーを飾るにふさわしいものとなっている。</p> <p>谷口氏は、別館ロビーの工事が進行中の昭和48年に文化勲章を受章した。それよりも以前に棟方氏は文化勲章を受章していたため、図らずも文化勲章受章コンビによるゴージャスな制作となった。</p>
<p>活花</p> 	<p>別館1階 ロビー</p>	<p>オークラロビーの顔の一つとも言える大型の活花。六角形をした大きな花器に本館設計時に意匠委員会の一員であった華道家 岩田清道氏の石草流が季節の花々を飾る。ロビーにて定期的に花を活ける作業自体、一つのショー的効果を出すように考えられている。</p>

<p>亀甲紋</p> 	<p>別館1階 ロビー 天井各所</p>	<p>亀甲は、正六角形の幾何学文様を指している。この名は、亀の甲羅の筋文に似ているところからつけられた。亀は長寿、延寿、瑞祥（めでたいこと）の思想と結びつけているため、この紋様は平安時代から鎌倉時代に流行した。</p>
<p>菱紋</p> 	<p>別館1、2、 地下2階 エレベーター 扉表装、天井 ※本館同様</p>	<p>新潟の新発田藩主・溝口家の家紋で、令嬢がホテルオークラ創業者大倉喜七郎に嫁ぐに際し、五階菱が大倉家の家紋となったため、菱紋が館内随所に使用されている。 エレベーター扉の菱崩し紋様は、大倉財閥の初代大倉喜八郎の向島別邸で使われていた間仕切りの襖のデザインに由来している。またエレベーター内天井の菱紋は、本館外観と同様のデザインが採用されている。</p>
<p>なまこ壁</p> 	<p>外観 ※本館同様</p>	<p>貼りつめた瓦の目地に白漆喰を盛り上げた壁で、城郭や古い民家に見られる。これを模し、平瓦の目地を磁製タイルで埋める手法を採用、日本的感覚を現代風に生かしている。</p>
<p>うろこ紋</p> 	<p>外観底部分 ※本館同様</p>	<p>同じ大きさの正三角形の連続模様をいう。この紋様は、古くから世界的に分布しており、わが国でも埴輪の女性の衣装にも使われているほど古いものとか。ホテルでは、玄関の軒廻り陶板や、平安の間の壁面で使用している。</p>
<p>石畳紋</p> 	<p>別館地下1階</p>	<p>江戸時代、歌舞伎役者の佐野川市松が着用した袴の紋様にちなみ、市松紋様ともいわれる。館内ではこの石畳紋に見立てた花器で四季折々の活花を愉しめる。</p>
<p>銀杏紋</p> 	<p>別館地下2階、 館内出入扉、 食器、カトラ リー類 ※本館同様</p>	<p>東洋古来の木で、長寿や防災のシンボルとしても知られる。本館は大倉家の屋敷跡に建っており、敷地にあった大銀杏にちなみロゴをはじめ館内随所に使用されている。</p>

ホテルオークラ東京 レストラン・バー一覧 (2015年9月～)

直営する和・洋・中5つのレストランと2つのバーをご用意。本館から移転する4店舗を合わせ、9月より一つの建物の中でオークラの味を思う存分お楽しみいただけます。

レストラン名	基本情報	詳細
<p>ラ・ベル・エポック & バロン</p>  <p>【ラ・ベル・エポック】</p>  <p>【バロン オークラ】 ※写真は現在の内観です</p>	<p>フランス料理・ ワインダイニング 別館 12階 58席</p> <p>●朝食 7:00～10:00</p> <p>●ランチ 11:30～14:30</p> <p>●ディナー 18:00～21:30</p> <p>●ワインダイニング 21:30～24:00</p>	<p>ホテルオークラ東京別館がオープンした 1973 年より数多くの美食家に愛されてきたラ・ベル・エポック。フランス料理の父と呼ばれた総料理長小野正吉（1918～1997）によりフランス料理界の名だたるグランシェフを招聘し、「食のオークラ」の筆頭ともいえるレストランとして惜しみない贅辞をいただけてきました。今回のリニューアルでは、500種1万本のワインを所蔵し、ワインに合わせて料理を選ぶことをコンセプトとするワインダイニング・シガーバー バロンオークラと融合し、お料理とワインの贅沢なリアージュをより一層お楽しみいただけるようになります。</p>
<p>桃花林</p> 	<p>中国料理 別館 12階 92席 (個室あり)</p> <p>●ランチ 11:30～15:30 (14:30～15:30 飲茶)</p> <p>●ディナー 17:30～21:30</p>	<p>1962年ホテルオークラ開業時から続くオークラグループを代表する中国料理ブランドの桃花林。ホテルのダイニングに初めて広東料理を採用し、「東京を代表する中国料理の名店」と高い評価をいただけてきました。</p> <p>店名の由来は開業時社長の野田岩次郎が中国の桃源郷の意を表す名称を採用したいと考え、時の外務大臣小坂善太郎氏を通じて、外務省の中国専門家に依頼したことに始まります。桃源郷の漢詩から字をとり、桃源郷の入口にあるといわれる、桃の咲き乱れる林を表しています。看板は小坂善太郎氏の揮毫で、清朝時代の故宮をテーマにしたインテリアに、現代の感覚を取り入れたオーセンティックな広東料理をお召し上がりいただけます。常時 200 種類以上のア・ラ・カルトメニューを用意し、お客様からのご要望に合わせてお作りするオリジナルメニューも同数あると言われるお客様に寄り添ったレストランです。</p>

<p>さざんか</p> 	<p>鉄板焼 別館3階 54席</p> <p>●ランチ 11:30～14:30</p> <p>●ディナー 17:30～21:30</p>	<p>1964年東京オリンピックの際に訪日外国人のお客様に新しい日本料理を紹介したいと採用されたのが鉄板焼でした。当時は期間限定レストランとしてオープンしましたが、醤油風味の和風タレを使用した味付け、定食スタイルが人気を博し、その後、山里に鉄板焼スペースが設けられ、1990年には鉄板焼として店を構えることになりました。今やホテルの定番ジャンルになった鉄板焼。もてなしの心から始まった、ホテルの鉄板焼のルーツといえるレストランです。</p> <p>お客様の目の前で調理する「焼き手」と呼ばれるスタッフは、シェフではなく経験を積んだサービススタッフです。そのため料理・ドリンクサービス、お客様との会話などきめ細やかな接遇が可能となっています。</p>
<p>山里</p> 	<p>和食・天ぷら 別館2階 72席 (個室あり)</p> <p>●朝食 7:00～9:30</p> <p>●ランチ 11:30～14:30</p> <p>●ディナー 17:30～21:30</p>	<p>開業時より伝統をふまえた会席料理に加え、旬の素材を使用した一品料理は120種類以上のメニューが用意されています。お客様の好みを把握し、どのようなものでも提供できるようにするという考えがオークラの伝統として貫かれています。</p> <p>2010年に横浜で開催されたAPEC首脳晩餐会では「海外のお客様にも好まれる正統な日本料理」をコンセプトに料理の提供とサービス技術の支援を担当しました。同じく2010年上海万博では「日本館」の和食レストランとして山里を出店。国内外に味覚とおもてなしを通じて日本料理の魅力を伝えています。</p>
<p>ダイニングカフェ カメリア</p> 	<p>コーヒーショップ 別館1階 126席</p> <p>●営業時間 6:30～24:00</p>	<p>1962年の本館開業時には「カメリア・コーナー」として親しまれ、現在は本館フロントが置かれているエリアにて軽食と茶菓を提供していました。</p> <p>1973年、別館オープンに際して現在の別館1階に場所を移し、コーヒーショップとして6:30から24:00まで営業を行っております。2003年より始めたサラダバーは近隣のサラリーマンやご婦人に人気を博し、旬のフレッシュ野菜を使用した、冷製野菜料理17品、温製野菜料理8品、全25種類をご用意しています。</p>

<p>オーキッドバー</p>  <p>※写真は現在の内観です</p>	<p>メインバー 別館 12 階 60 席</p> <p>●営業時間 11:30～24:00</p>	<p>薫り高い世界の銘酒を味わいながら、静かな時間を過ごせるメインバー。バーでありながら 11:30 から営業を行う理由は、日中に海外からご到着されたお客様がバーでお酒を飲み、その後お部屋でお休みになれるように、というジェットラグ解消への配慮です。全てにおいて国際的な感覚を基本に設計されたオークラならではのおもてなしの表れです。</p> <p>外国のお客様好みのベリードライなマティーニや季節のフルーツを使ったカクテルをお召し上がりいただけます。ドン・ペリニオンをグラスからお召し上がりいただけるサービスをホテルで初めて始めたことでも有名です。</p>
<p>バー ハイランダー</p> 	<p>スコティッシュバー 別館 1 階 65 席</p> <p>●営業時間 11:30～1:00</p>	<p>200 余種を誇るスコッチのコレクションをお召し上がりいただけるスコティッシュバー。別館開業時に貴賓室やラ・ベル・エポックのデザインを担当した英国有数のデザイナー、ケニルワース男爵が手掛けた、ランプのシャンデリアや赤と緑のタータンチェックの絨毯、スコットランドの進軍太鼓を活用したテーブルなど、ホテルオークラ東京内で唯一、改修されることなくオープン時の姿を留めているバーです。</p> <p>店内にはジョン・レノンシートと呼ばれる一角があり、ジョン・レノン氏が滞在した際によくお茶を愉しんだといわれる席が残されています。</p>