

～食の歴史や社交の場としての機能を継承する為 25 億円を投じて改修～

ホテルオークラ東京 別館改修計画

谷口吉郎氏が手がけた意匠デザインや棟方志功氏の壁画など
日本の伝統美の結晶である別館ロビーの知られざる魅力も紹介

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）は、2015年9月1日（火）から実施する本館建替えに伴い、その後単独で運営する別館にホテルオークラ東京の機能を集約するため、2015年7月から8月までの2ヵ月間、別館の改修工事を行います。

別館の改修では、約25億円の費用をかけて、本館のレストラン・バーをはじめとする主要施設を移設し、ホテルオークラ東京の開業時から受け継いできた伝統の味やコミュニティプラザとしての機能などを本館建替え期間中も別館にて継承してまいります。

1. 別館改修計画概要

(1) 改修計画趣旨

- ・ 今般の別館改修計画では、現在本館にあるホテル直営の3つのレストランとバーを移設し、別館に集約いたします。新本館建設期間中も止まることなく営業をしていくことで、ホテルオークラ伝統の味は途絶えることなく、これまで通り多くのお客様にお楽しみいただけます。
- ・ 世界各国の賓客をお迎えしてきた「プレジデンシャルスイート」をはじめ、スイートルームなどを含めた客室を一部改装、および建物設備の更新を実施し、380室の客室数になります。これらの工事に伴い、別館で数々の賓客を迎え入れてきた「インペリアルスイートルーム」は、新たにオーキッドバー、ワインアカデミー、ブライダルサロンとして生まれ変わります。
- ・ お客様が集う社交場としての施設・サービスであります「囲碁サロン」や「ワインアカデミー」など、継続して営業を行い、既存の文化交流の場も充実してまいります。



(2) 別館改修計画概要

一時休館 : 2015年7月1日(水)より一時休館

※オークラヘルスクラブ、エステティックサロン、歯科は別館での営業を継続

工期 : 2015年7月1日(水) ~ 2015年8月31日(月)

改修コスト : 約25億円

営業 : 2015年9月1日(火)営業再開

※一部施設は9月15日(火)を予定

設計 : 株式会社観光企画設計、株式会社森村設計

施工 : 鹿島建設株式会社

施設概要 : 住所 : 東京都虎ノ門2丁目10-4

敷地面積 : 約12,200㎡

延床面積 : 約60,000㎡

階数 : 地上13階 地下4階(高さ57m)

客室 : 380室

レストラン : 5ヶ所、バー : 2ヶ所

宴会場 : 14室(大宴会場1室、中宴会場3室、小宴会場10室)

付帯施設 : チャペル、美容室、着付室、写真室、テイクアウトショップ
オークラヘルスクラブ、エステティックサロン、囲碁サロン、
ショッピングアーケード、駐車場 ほか

(3) 別館改修計画・Best Cuisineの強化

<ホテル直営によるレストラン・バー>

全ての飲食施設の運営は、ホテル直営で行うという基本方針を継承し、伝統の料理サービスの更なる向上に努めてまいります。

◆中国料理「桃花林」(総料理長 陳龍誠)

日本初・ホテル直営の広東料理レストランとして開業、日本人の味覚にあった中国料理を提供し続けてきました。メニューは常時200品目ご提供、また2ヶ月に一度10品の新作を考案し、メニューの検討を行うなど常に進化し続けています。

席数・個室の増設や、本格的飲茶メニューを中心とした「チャイニーズテーブルスターライト」を独立して展開するなど常に時代のニーズをとらえ桃花林ブランドを確立してまいりました。

◆鉄板焼「さざんか」

ホテル開業2年後(1964年)、急増が見込まれた外国人ゲストに日本的な新しい料理を紹介することを目的とし、現在の「テラスレストラン(本館1階)」に鉄板を4台導入したことが起源で「鉄板焼」という料理ジャンルを誕生させるに至りました。当時、神戸牛に醤油という斬新さで人気を博し、その後は和食・天ぷら「山里」で展開し実績を重ねた1990年、鉄板焼「さざんか」という独立した店舗へ進化を遂げてまいりました。

◆和食・天ぷら「山里」(総料理長 澤内恭)

伝統をふまえた会席料理に加え、リクエストの多い旬の一品料理は 120 種類以上のメニューを用意しております。お客様の好みの味を把握し、何でも提供できるようにするという伝統を継承、2010 年横浜で開催された APEC (アジア太平洋経済協力会議) 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、斬新な構成と伝統の味で好評を博しました。

[別館におけるレストラン・バー 一覧 (2015 年 9 月～)]

カテゴリー	店舗名	フロア	席数	備考
フランス料理・ワインダイニング	ラ・ベル・エボック & バロン	12 階	58	移設・統合
中国料理	桃花林	12 階	92	本館より移設
鉄板焼	さざんか	3 階	54	本館より移設
和食・天ぷら	山里	2 階	72	本館より移設
コーヒーショップ	ダイニングカフェ カメリア	1 階	126	
メインバー	オーキッドバー	12 階	60	本館より移設
スコティッシュバー	バー ハイランダー	1 階	65	
寿司	久兵衛	2 階	19	本館より移設

<さまざまな Best Service のかたち>

「ホテルは単純に宿泊・飲食の場にとどまるものではない」という理念から、ホテルならではの公共性を生かし、芸術・文化・健康・教育産業としての機能を果たすために、多種多様な場を提供してまいりました。下記の付帯施設につきましても、お客様の大切な社交場としての機能を失うことなく、引き続き別館にて営業してまいります。

◆会員制フィットネスクラブ「オークラヘルスクラブ」

健康づくりの社交場としてオープン以来 30 有余年、実績で培った総合的な健康管理システムに基づいて健康づくりをサポート。マンツーマンによるストレッチ体操や、看護師による体調管理、専任医師の健康相談、栄養士管理のサロンなど、オークラの持つ総合サービスを存分に活用いただけるシステムと、オークラヘルスクラブ会員の皆様の健康づくりのために万全の体制を整えております。

◆会員制ワインスクール「オークラワインアカデミー」

チーフソムリエ 渡部明央が主任講師を務める会員制ワインスクール。講座ではテイティングに合わせてフランス料理・日本料理・中国料理から、最も相性のよいと思われるお料理とワインのマリアージュを学べることを最大の特徴としています。

5 段階に分かれたクラスはそれぞれ 6 ヶ月のカリキュラムに沿って、60 種類以上のワインをお愉しみいただけます。

◆会員制囲碁クラブ「囲碁サロン」

囲碁のアマチュアの道場として人の輪を大切にしながら楽しく打っていただけるサロン。囲碁教室は講師新海洋子五段による丁寧な指導のもと、基本的なルールから多彩なバリエーションまで実践対局で学べ、初めての方でもご参加いただけるのが魅力です。

◆料理教室「オークラクッキングサロン」※宴会場で開催

シェフが講師となり、プロの目で選んだ素材を使い、調理から美しい盛り付けまで、愉しみながら学んでいただく料理教室。和洋中の幅広いジャンルと、レッスン後の講習メニューを含んだお料理をレストランで優雅に味わえるのが最大の特徴です。

[付帯施設一覧]

施設	施設名	フロア	備考
フィットネスクラブ	ヘルスクラブ	1階	
囲碁クラブ	囲碁サロン	3階	本館より移設
ワインスクール	オークラワインアカデミー	13階	本館より移設

茶室「聴松庵」については、建替工事期間中は営業を休止いたしますが新本館開業時に再開する予定です。

2. ホテルオークラ東京 別館の歴史

1973年、日本の伝統美と近代的機能を調和させた「本館の延長である」という考えの下、外観やインテリアなどもオークラの象徴ともいえる意匠を踏襲し開業いたしました。また、ホテルをご利用される方のコミュニティプラザとなるという発想で日本初・会員制ヘルスクラブの新設、無公害ホテルを目指した最新の施設装備の新設など機能面での飛躍を遂げました。

参考：ホテルオークラ東京開業：1962年

<別館 開業時概要>

階数： 地上13階、地下4階（高さ57m）

客室： 430室

レストラン：2ヶ所、バー：2ヶ所

宴会場：16室

駐車場：400台収容

付帯施設：オークラヘルスクラブ、結婚式場、写真室、美容室、着付室、
ショッピングアーケード

設計：谷口吉郎建築設計研究所、丸ノ内建築事務所
観光企画設計社、森村協同設計事務所

意匠：棟方志功（ロビー壁画）

小林保治（ロビー装飾）

ロード・ケニルワース（インペリアルスイートルーム内装他）

■ 正面ロビー

四弁花紋をつづれ錦に織り出した屏風型の壁面と多胡石を用いた本館ロビーに対して、別館ロビーは暖かみのあるインド産の砂石を用い、屏風型壁面は純日本的な棟方志功氏の作品“鷺暎の柵”を谷口吉郎氏がモディファイし、それを小林保治氏が白黒の陶板タイルによって制作。横 30m、縦 4mの大壁面が天井高 7mの吹抜けロビーに映えています。また、本館ロビー同様に、オークラ・ランタンとして愛される古代の首飾りの切子玉型を源とする照明は、ロビー270坪の芸術の象徴として訪れるお客様に現在も変わらず、安らぎとゆとりを提供しております。



別館ロビー



本館ロビー

■ ペントハウスフロア

世界をもてなすオークラとして、350㎡の「インペリアルスイート」230㎡の「プレジデンシャルスイート」を擁し、世界各国の要人を迎え入れてきました。オープン当時のインテリアデザインは英国のロード・ケニルワース男爵が担当し、英国より直輸入した内装材や家具が用いられました。



開業当時



現在

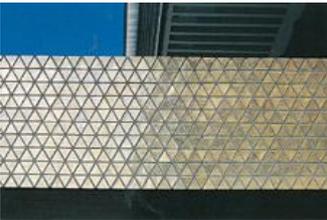
■ オークラヘルスクラブ

日本初、ホテルの総合力を生かしたホテル直営の本格的な会員制ヘルスクラブ。ジムナジウム、室内プール、サウナ、バス、クラブサロンに加え、専門知識を持つトレーナーによるマンツーマン方式での運動プログラムや栄養コンサルティングなど会員の方の健康づくりの場としてだけでなく、社交の場としても役割を担っており、現在は約 800 名の会員数を有しています。

資料 1-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</p> <p>●デザイン 谷口吉郎</p> <p>※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</p> <p>●デザイン 棟方志功</p> <p>※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は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>

2-レストラン・バー一覧

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> <ul style="list-style-type: none"> ●朝食 7:00～10:00 ●ランチ 11:30～14:30 ●ディナー 18:00～21:30 ●ワインダイニング 21:30～24:00 	<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賛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マ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> <ul style="list-style-type: none"> ●ランチ 11:30～15:30 (14:30～15:30 飲茶) ●ディナー 17:30～21:30 	<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> <ul style="list-style-type: none"> ● ランチ 11:30～14:30 ● ディナー 17:30～21:30 	<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> <ul style="list-style-type: none"> ● 朝食 7:00～9:30 ● ランチ 11:30～14:30 ● ディナー 17:30～21:30 	<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 カメラア</p> 	<p>コーヒーショップ 別館 1 階 126 席</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 営業時間 6:30～24:00 	<p>1962年の本館開業時には「カメラア・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>

※今回の情報は、配信日現在で予定しているもので変更となる可能性がございます。
詳細は広報担当までお問い合わせください。

【本年 9 月からの本館建替え期間は、別館にて引き続き営業を行ってまいります】

〈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)