

2026 年 9 月 24 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

新総料理長就任に関するお知らせ

ホテルオークラ東京ベイ（所在地：千葉県浦安市、総支配人：伊藤 正行）は、2026 年 9 月 1 日付で新たに山本 克哉が総料理長に就任したことをお知らせします。



山本 克哉（やまもと かつや）

総料理長に就任した山本 克哉は、1982 年に大成観光株式会社（現 株式会社ホテルオークラ）へ入社。以来、オークラフレンチの基礎を学ぶ傍ら、本場フランスなどから招聘した著名シェフによるフェアを通じて一流の調理技術に触れ、薫陶を受けてまいりました。

その後、ホテルオークラアムステルダムでの勤務を経て、2009 年にはホテルオークラ東京（現 オークラ東京）フランス料理「ラ・ベル・エポック」の料理長に就任。2022 年からはオークラ プレステージ台北の総料理長を務めました。長年にわたり国内外で培った経験を生かし、変わらぬ伝統の味と、時代に応える新しい食体験を通じて、上質なおもてなしをお届けしてまいります。

就任に際し、山本 克哉は「これまで国内外のホテルで培ってきた経験を生かし、オークラの伝統を大切に受け継ぎながら、新たな食の魅力にも挑戦してまいります。お客様に料理を通じて心に残るひとときをお届けできるよう、スタッフとともに努めてまいります」と述べております。

総料理長 山本 克哉（やまもと かつや）プロフィール

生年月日：1963 年 2 月 16 日生 63 歳

1982 年 4 月 大成観光株式会社（現 株式会社ホテルオークラ）入社

1983 年 2 月 ホテルオークラ東京（現 オークラ東京）フランス料理「ラ・ベル・エポック」

2026 年 9 月 24 日

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

1989 年 5 月 ホテルオークラアムステルダム
1992 年 9 月 ホテルオークラ東京 西洋料理「テラスレストラン」
2000 年 2 月 同 洋食調理部 洋食調理二課 コールドセクション
2003 年 5 月 同 フランス料理「ラ・ベル・エポック」
2008 年 2 月 同 フランス料理「ラ・ベル・エポック」アシスタントシェフ
2009 年 4 月 同 フランス料理「ラ・ベル・エポック」シェフ
2014 年 4 月 同 洋食調理部 洋食調理一課 副課長
2017 年 2 月 同 洋食調理部 洋食調理二課 副課長
2019 年 3 月 同 洋食調理部 調理オフィス 副課長
2022 年 10 月 オークラ プレステージ台北 総料理長
2025 年 9 月 オークラ東京 フランス料理「ヌーヴェル・エポック」アドバイザー
2026 年 9 月 ホテルオークラ東京ベイ 総料理長

主な所属団体

一般社団法人 日本エスコフィエ協会

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 m²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。

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 関根・秋竹・富田

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