

<報道関係各位>

<ホテルオークラ東京 2016年夏・宿泊プラン>

- ◇ 3世代ご家族で「Familyダイニング」
- ◇ プロに学ぶホテルの技「2016夏休みお仕事体験」
- ◇ ルームサービスで「シークレットBARタイム」

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）は、ホテル滞在の醍醐味である～非日常を味わう～をテーマにルームサービスで堪能するプライベートディナーやバータイム、お子様向けにはホテルのお仕事を体験できる宿泊プランをご用意しました。

プロに学ぶホテルの技「2016夏休みお仕事体験プラン」は、ホテルの営業3大職種である宿泊、料飲、調理部門の仕事を体験していただく“本物”に触れる宿泊プラン（日時限定）です。いずれも日々専門に従事しているプロフェッショナルから直接学べるのが最大の魅力です。

▶ ご家族やお仲間ですぐ楽しむホテルステイ

客室タイプの中でも大変人気のコネクトルーム指定のプランです。コネクトルームは、隣同士の2部屋のお部屋を室内ドアで行き来でき、4名様～5名様のご利用に最適なお部屋です。プラン限定の特製ディナーコースをルームサービスにてご用意しました。

「3世代ご家族ですぐ楽しむFamilyダイニングプラン」

【期 間】 2016年6月1日（水）～9月30日（金）

チェックイン/ 14:00、チェックアウト/ 12:00

【客 室】 スーペリアツイン コネクティングルーム

(39.6㎡×2部屋)

ご利用人数は、2室あたり4名～5名様

【料 金】 2室4名様 ¥90,000～

(2室1泊室料・夕食・朝食・消費税・サービス料込、宿泊税別)

【特 典】 ◆オークラオリジナル・スパークリングワイン“レマンジェ”

1グループ（2室）につき1本（フルボトル750ml）をプレゼント

◆有料放送（ビデオ・オン・デマンド）がご滞在中、何本でも無料

◆お子様にはお子様用歯ブラシ、スリッパ、ゆかた（110cm）をご用意

オプションでお子様ディナーセットもご用意可能（追加料金：お一人様3,564円）

◆館内にある五十嵐写真室での記念撮影を優待料金でご提供

◆プラン特製ディナーコースをルームサービスにてご用意

◆ご朝食は和食・天ぷら「山里」の和朝食もしくは、コーヒーショップ「ダイニングカフェ カメリア」の洋食ブッフェ、ルームサービスの洋定食よりお選びいただけます。



➤ プロに学ぶホテルの技「2016年夏休みお仕事体験プラン」

本物を追求することが最大の魅力であるお仕事体験プランです。いずれも小学生の食育を目的とし、各部門のプロフェッショナルが担当いたします。

4日間限定「親子で楽しむ和食テーブルマナー教室体験プラン」

※表示料金は、ダブルルーム大人1名様+お子様1名様添い寝にてご利用時の一例です。

【期間】 2016年7月23日（土）、24日（日）、8月20日（土）、21日（日）

※ご希望により、前日のご宿泊も承ります。

【料金】 一室2名様 ¥54,000～

（1泊室料・昼食・朝食・消費税・サービス料込、宿泊税別）

【スケジュール】

12:00 ランチ「山里」講師による和食テーブルマナー教室

お食事を召し上がりながら、和食におけるマナーを伝授

13:30 講師より折り紙体験レッスン

15:00 ベルボーイの制服で記念撮影、フロント・ベルボーイのお仕事を知る

15:30 客室ベッドメイキング体験



4日間限定「桃花林直伝・点心作り体験プラン」

【期間】 2016年7月25日（月）、29日（金）、8月13日（土）、14日（日）

【料金】 一室2名様 ¥47,000～

（1泊室料・夕食・朝食・消費税・サービス料込、宿泊税別） ※夕食はワンドリンク付き

【スケジュール】

15:00 ベルボーイの制服で記念撮影、フロント・ベルボーイのお仕事を知る

15:30 客室ベッドメイキング体験

16:00 プロのシェフから学ぶ「桃花林」点心作り体験

17:30 デイナー（手作り点心を含めたコースメニュー）

【特典】 「秘蔵の名品アートコレクション展」入場券プレゼント



4日間限定「ピザ作り&フレンチトースト作り体験プラン」

【期間】 2016年8月8日（月）、9日（火）、8月15日（月）、16日（火）

【料金】 一室2名様 ¥47,000～

（1泊室料・夕食・朝食・消費税・サービス料込、宿泊税別）

【スケジュール】

15:00 ベルボーイの制服で記念撮影、フロント、ベルボーイのお仕事を知る

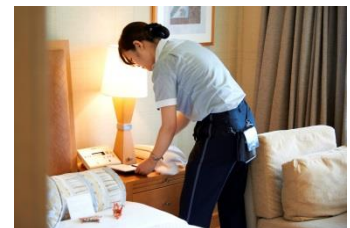
15:30 客室ベッドメイキング体験

16:00 プロのシェフから学ぶピザ&フレンチトースト作り体験

17:30 デイナー（手作りピザを含めたコースメニュー）

フレンチトーストは翌日の朝食でお召し上がりいただきます。

【特典】 「秘蔵の名品アートコレクション展」入場券プレゼント



➤ 究極のプライベート空間で愉しむとっておきの一杯

ホテルオークラの「絶対の一品。」でもあるモヒートを始め、カクテル・シャンパン・ワイン・ウイスキーなどから、お好きなドリンク（お一人様一杯）をルームサービスでお愉しみいただけます。ご予約時にお伺いしたご希望のお届け時間にご提供いたします。（お届け時間：17：00～23：00 L.O）

「シークレットBARタイムプラン」

【期 間】 2016年6月1日（水）～9月30日（金）

チェックイン/ 17：00、チェックアウト/ 12：00

【客 室】 スタンダードルーム～スーペリアルーム（33㎡～39.6㎡）
人数1名～3名様

【料 金】 一室料金 2名様 ￥26,136～
（1泊室料・特典パーククーポン・消費税・サービス料込、宿泊税別）

【特 典】 ◆お好みのお飲み物お一人様一杯をルームサービスにてお届け
（カクテル、グラスシャンパン、グラスワイン、ウイスキー、国産ビール、輸入ビール）
◆おつまみ（ミックスナッツ、干しぶどう）をご用意
※朝食付きプランもございます。



～中国料理「桃花林」～

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。

日本初・ホテル直営の広東料理レストランとして開業し、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品目をご提供でき、また2ヵ月に一度10品の新作を考案し、常にメニューの検討を行うなど進化し続けています。

～和食・天ぷら「山里」～

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能の支援を担当。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出店し斬新な構成と伝統の味で好評を博しました。

宿泊料金は人数、客室タイプ、日時により変動いたします。

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 青沼・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）