

ホテルオークラ東京開業 55 周年記念

贅沢な時間を彩る 5 つの福特典

新！ご宿泊プラン「五福」誕生

One Harmony 会員限定

レストランでは記念メニューが続々登場

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、2017年5月20日(土)に開業55周年を迎えます。2017年4月1日(土)から2018年3月31日(土)までを記念イヤーとし、「この場所から、未来へ。」と題し、メセナ活動イベントに加えさまざまな商品展開を予定しております。開業55周年を迎える今のホテルオークラ東京の魅力を、ご宿泊を通してご堪能いただきたいという想いを込めて5つの特典を付けたご宿泊プラン「五福」を4月より販売いたします。またレストランでは、ホテル会員組織 One Harmony 会員向けに記念メニューをご用意いたします。(※ One Harmony とは、オークラ ホテルズ&リゾート、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける入会金・年会費無料の会員プログラムで即日入会も可能です。)

開業55周年記念ご宿泊プラン「五福」

1日5室限定、4月1日よりご予約受付開始！

【期間】 2017年4月23日(日)～12月29日(金)
チェックイン/ 14:00、チェックアウト/ 12:00

【客室】 スタンダード(33㎡) 人数1名～2名様

【料金】 一室料金 2名様 ¥45,000

*1泊室料・五福の特典・消費税・サービス料、宿泊税込

【特典】

一の福：伝統の意匠が随所に施されたロビーで記念撮影、写真をプレゼント

- ・撮影時間は、14:30～19:00の間にて承ります。(所要時間：約20分間)
- ・ロビー内でご希望の撮影場所をお伺いいたします。

二の福：バーテンダーがフランベする特製アイリッシュコーヒで優雅なひと時を

アイリッシュコーヒは、12年ものアイリッシュウイスキーをフランベしサイフォンによって淹れられたコーヒで丁寧にお作りするコーヒカクテルです。グラスの中で燃えるフランベされたウイスキーの炎はパフォーマンスのハイライト。バーテンダーが絶妙に仕上げた生クリーム、ウイスキーの芳醇な香りのコーヒを二層でお楽しみいただきます。



三の福：オークラヘルスクラブ無料、トレーナーによるマンツーマンストレッチ



ホテルでは国内初の会員制スポーツクラブとして1973年にオープン。プール、サウナ、ジムナジウムで身体に向き合う時間をお過ごしいただけます。お客様に寄り添った健康維持管理のサポートで定評のある当クラブの代名詞でもあるマンツーマントレーナーによるストレッチにてリラックス。

(約20分間/受付時間11：00～20：00)

四の福：選べるレストランでの朝食



●フレンチトースト(ラ・ベル・エポック/パロンオークラ)
24時間かけて漬け込み、注文を受けてから15分かけて焼き上げる伝統レシピはホテル開業時から受け継がれた一品です。

*数に限りがございますので、事前予約が必要です。

●和朝食 (山里)

卵料理、焼魚、煮物、小鉢、お粥又はご飯、味噌椀、香の物が付く充実した内容。お粥は米から炊き上げ、鰹出汁の旨味を吉野葛でとじた特製醤油あんをかけて味わうお粥はホテルならではの味わいを堪能いただけます。



●洋食buffet (ダイニングカフェ カメリア)

ホットメニュー、サラダ、フルーツ、シリアルなどの他に白粥やご飯、焼き魚など和食を含め40種類以上のメニューが人気です。

五の福：シェフズガーデン カメリアにて「絶対の一品。」レモンパイ(2カット)

もしくは、フレンチトースト(1パック2ピース)をテイクアウト

ホテル開業時より半世紀、なにひとつ変わらないままの絶対の一品。レモンパイはケーキがまだ身近でない存在だったころにシンプルな素材で「できうる限りの贅沢な味」を追求した一品です。



ご予約・お問合せ 客室予約課 フリーダイヤル 0120-00-3751

(平日 9：00～18：00/日・祝日 9：00～17：00)

開業 55 周年記念 会員限定レストラン記念メニュー

館内のレストランおよび直営レストランにて、2 ヶ月毎の期間限定メニューを展開いたします。
2019 年新本館オープンに向け新たな想いをこめて新メニューを含んだラインナップをご案内いたします。

4 月 中国料理「桃花林」 会員ご優待料金 一人様 ¥15,000 (¥20,000 相当)

特製盛り合わせ冷菜
かにの卵入りふかひれのスープ
北京ダック
ズッキーニの海老すり身詰め
中国黒豆味噌風味
和牛と白靈茸の炒め
大海老の XO 醬炒め
五目炒飯
マンゴープリン、白玉団子ココナッツ風味



コーヒースhop「ダイニングカフェ カメリア」 会員ご優待料金 一人様 ¥8,000 (¥10,260 相当)

サラダバー「ベジタブルガーデン」
具たくさんの野菜スープ ミネストローネ
二色アスパラガスとベーコンのスパゲティ
カルボナーラ仕立て
東京産鮮魚のグリル おろしとぼん酢を添えて
パンまたはライス
シェフパティシエによる季節のデザート
コーヒーまたは紅茶



<今後のスケジュール>

- 5 月～ 6 月 フランス料理「ラ・ベル・エポック」
鉄板焼「さざんか」
メインバー「オーキッドバー」
7 月～ 8 月 新宿野村ビル: 中国料理「桃里」
ワインダイニング「デューク」
日本橋室町賓館: 中国料理「桃花林」
スコティッシュバー「バー ハイランダー」
9 月～10 月 和食・天ぷら「山里」、ルームサービス、メインバー「オーキッドバー」



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 松本・小栗・服部

〒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)