

報道関係各位

オークラフロンティアホテル海老名

News Release

平成24年5月31日

ホテルオークラ東京 開業50周年を記念した  
スペシャル婚礼料理プラン

**Pavane(パヴァーヌ・祝宴組曲) 誕生**

オークラフロンティアホテル海老名（神奈川県海老名市中央 2-9-50 運営：株式会社ホテルオークラ、総支配人 高田 浩）は、ホテルオークラ東京の開業 50 周年を記念して、スペシャル婚礼プラン Pavane(パヴァーヌ・祝宴組曲)を販売開始いたしました。

ホテルオークラ東京が半世紀にわたり「世界をもてなす」を合言葉に培ってきた最高の料理・最高の施設・最高のサービス。オークラホテルズ&リゾーツのメンバーである当ホテルが、その精神を受け継ぎ、心を込めてお贈りする婚礼プランです。

フランス最高峰の栄誉といわれる「ディシプル・ドーギュスト・エスコフィエ」の称号を持つ総料理長 山田勇二の特別メニューに合わせ、シェフソムリエ 鳴海圭介が極上のワインをセレクトしました。デザートは、ホテルオークラ東京において製菓部門のトップを務めたグランパティシエ玉村賀信によるものです。

最良の佳き日に究極の料理とワインを、ご家族や仲の良いご友人と共に。オークラだからこそ叶う贅沢なひとときをご提案いたします。

詳細は以下のとおりです。

☆Pavane(パヴァーヌ・祝宴組曲)

●料金： お一人様 ￥50,000

※料理・ワイン・税金を含みます。

※サービス料別

## メニュー

*A votre santé* ～乾杯～

★キュヴェ ドン・ペリニョン *Cuveé Dom Prignon* (シャンパーニュ)

*Prelude* ～前奏曲～

オシェトラキャヴィア そば粉のガレットを添えて

*Concerto* ～協奏曲～

ノドグロと鮭中トロの炙り ミルフィーユ仕立て

★コルトン・シャルルマーニュ *Corton Charlemagne* (ブルゴーニュ 白)

*Fantasia* ～幻想曲～

ダブルコンソメとフカヒレのパイ包み

*Menuet* ～舞曲～

伊勢海老のポワレ オークラ伝統のアメリケーヌソースとトリュフの香り

★シャンボール・ミュジニー *Chambolle-musigny* (ブルゴーニュ 赤)

*Intermezzo* ～間奏曲～

お口直しのグラニテ

*Symphonia* ～交響曲～

神戸牛サーロインのフランベ フォワグラソテーを添えて熟成したボルドレーズソースと  
共に

★シャトー・パルメ *Château Palmer* (ボルドー 赤)

*Nocturn* ～夜想曲～

グランパティシエ玉村賀信の祝祭デザート

★シャトー・ギロー *Château Guilaud* (ボルドー・ソテルヌ地区))

*Caudalie* ～余韻～

珈琲と小菓子



宴会場「プリンセスタイム」



ホワイエ



披露宴にて腕を振るう山田総料理長

この件に関するお問い合わせ先

■ お客様のお問い合わせ

オークラフロンティアホテル海老名 宴会予約（火曜定休）  
〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50  
TEL. 046-235-7788  
E-mail: [bridal@okura-ebina.com](mailto:bridal@okura-ebina.com)

■ 報道の方のお問い合わせ

オークラフロンティアホテル海老名  
総支配人室 営業企画 村上・高根  
〒243-0432 神奈川県海老名市中央 2-9-50  
TEL. 046-235-9823  
E-mail: [murakami@okura-ebina.com](mailto:murakami@okura-ebina.com)（村上）  
E-mail: [takane@okura-ebina.com](mailto:takane@okura-ebina.com)（高根）

■ オークラフロンティアホテル海老名 ホームページ

<http://www.okura-ebina.co.jp>