

2022年5月24日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**【ホテルオークラ東京ベイ】**  
**Prologue ～仲秋の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～を開催**  
**総料理長 大塚康成と和食レストラン 羽衣の1日限定イベント**

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 美濃地 誠）は、総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue ～仲秋の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～」を2022年9月29日（木）に和食レストラン 羽衣において開催いたします。フランス料理と和食を融合させた、この日だからこそ味わえる特別会席をお楽しみください。



■「Prologue ～仲秋の饗宴 イノベーティブ フェュージョン～」概要

総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue」。今回はフランス料理と和食を融合させた“イノベーティブ フェュージョン”をご提供します。フォアグラ、トリュフ、キャビアなどフランス料理では馴染みのある食材などを取り入れ、献立の一品一品に和風の“仕立て”を施しました。フランス料理と和食の融合による驚きと、松茸、鱧、柿、銀杏など季節を感じる滋味をご堪能いただけます。

【日 程】2022年9月29日（木） 18:00（受付開始 17:30） ※限定20名様

【料 金】お一人様 ¥20,000

【会 場】ホテルオークラ東京ベイ 和食レストラン 羽衣

【ご予約・お問い合わせ】 TEL 047-355-3346（羽衣直通）

【ホテル公式サイト】

[https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/hagoromo/executive\\_chef\\_dinner\\_hagoromo.html](https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/hagoromo/executive_chef_dinner_hagoromo.html)

2022年5月24日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

**献立**

≪先 付≫

柿 銀杏 湿地 アボカド 白和え クリームチーズ  
サーモンマリネ キャビア デイル

≪前 菜≫

松茸菊浸し とんぶり 割ポン酢  
矢柄昆布ベ チコリ 胡瓜 長芋 大徳寺麩 バルサミコあん  
蛸赤ワイン煮 トリュフ玉子 小芋田楽  
無花果コンポート 生ハム

≪スープ≫

すっぽんの冷製コンソメ 洋風玉子豆腐 黒鮑酒蒸し 芽葱

≪お造り≫

本鮪炙り 鯛カシューナッツ巻  
イセエビ 西洋サラダ 菊花 オリーブ柚子正油

≪お 魚≫

まとう鯛ムニエル 岩海苔バターソース  
ムール貝伝宝焼 松茸 エシャロット  
パプリカ金平

≪煮 物≫

菊蕪チキンスープ煮 ポロ葱 車海老 三つ葉 菊花あん

≪お 肉≫

和牛塩釜焼 八女茶の香り  
鱧のフライ 松茸 フォアグラ 山椒塩  
フルーツトマトのグリル

≪食 事≫

浅利のリゾット トリュフ 生湯葉 もずくあん クコの実

≪デザート≫

二種のデザート

2022年5月24日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

※ご予約は4日前まで承ります。

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※ One Harmony \*会員特典 (5%OFF)、プレミアムセレクション特典 (10%OFF) による割引が対象となります。

\* One Harmony : オークラ ホテルズ & リゾーツ、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す。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

## ■総料理長 プロフィール



### 大塚康成 (おおつか やすなり)

1980年株式会社ホテルオークラ東京に入社。ホテルオークラ東京 フランス料理「ラ・ベル・エポック」、宴会調理を経て、ホテルオークラアムステルダム、南フランスのシャトー ドウ ロッシュギュード ルレ エ シャトーおよび在ジュネーブ国際機関日本政府代表部 大使公邸などで研鑽を積む。その後、日本国内のホテルに料理長として従事。2008年一般社団法人 日本エスコフィエ協会 ディシプル取得。2014年株式会社ホテルオークラ東京ベイに入社。2018年10月に総料理長に就任。2019年12月に食材王国みやぎ大使就任。

## ■総料理長からのコメント

今回のテーマは「フランス料理と和食の融合」です。和食レストラン 羽衣にてゆったりと、食を通し、秋の訪れを感じていただけますと幸いです。お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、感染拡大防止対策を徹底し、スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

## <新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について>



ホテルオークラ東京ベイは、ホテル利用の安全性の確証を得るため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しました。今後も感染症予防対策を徹底し、お客様に安全で快適な滞在を提供できるよう最善を尽くしています。

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について：<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>

2022年5月24日  
株式会社ホテルオークラ東京ベイ



#### <和食レストラン 羽衣について>

伝統的な京風会席をゆったりとテーブルでお召し上がりいただける、和食レストラン。ひと皿ひと皿に、旬の息吹にあふれた素材をふんだんに取り入れ、料理長が腕を振るいます。店内に接続する鉄板焼もごございます。

ホテル公式サイト：

<https://www.okuratokyobay.net/restaurant/hagoromo/index.html>

※千葉県からの要請を受け、営業内容を一部変更しております。詳しくはホテル公式サイトをご覧ください。

#### <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㎡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。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>

※写真はすべてイメージです。

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 加賀谷・浅見

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