

&lt;報道関係各位&gt;

*New!*

世界の文化遺産を味わう食の祭典

## 「大使館の食卓」ブッフェランチ&amp;ディナー



BSフジ

Hotel Okura  
TOKYO

BSフジ × ホテルオークラ東京 コラボレーションイベント

2014年3月14日（金）開催!

ホテルオークラ東京(代表取締役社長 清原 當博)は、BSフジにて2006年より放送されている人気の料理・情報番組「大使館の食卓」とコラボレーションし、世界20カ国の大使館・大使公邸の家庭料理をブッフェ形式でお楽しみいただける初企画“「大使館の食卓」ブッフェランチ&ディナー”を2014年3月14日(金)に開催いたします。番組のパーソナリティーである益田 由美氏・川端 健嗣氏が出演し、料理のレシピ紹介やロケの裏話などを披露いたします。

世界20カ国の食文化を身近に

「大使館の食卓」ブッフェランチ&ディナーは、世界20カ国の食文化を、ホテルオークラ東京の宴会場「オーチャードルーム」にてお楽しみいただくイベントです。豊かな土地の食材を生かし、歴史と共に歩んできたヨーロッパ料理、世界中で愛される香辛料たっぷりの料理の王様であるアジア・中東料理、ヨーロッパに源流を持ちながら進化した北米・中南米料理、古代エジプトから続く文化が近代文明と出会い合流したアフリカ料理など、世界の4大地域別の食卓を彩る本場の料理に触れることができます。食文化から各国の歴史・地理的な背景などを感じ、まさに東京にいながら料理を通じて世界一周旅行を体験するような贅沢な新企画です。

お料理は、ホテルオークラ東京洋食部門を掌る洋食調理総料理長・善養寺 明が、「大使館の食卓」で紹介されたメニューを再現いたします。ご紹介する国の一部には、国連教育科学文化機関(ユネスコ)無形文化遺産に登録されている、フランス・メキシコ・地中海(スペイン・ギリシャ・イタリア・モロッコ)・ケシケキ(トルコ)料理も含まれ、またこの度、新たに登録された日本食文化「和食」を、2010年に横浜で開催された「APEC 首脳会議」の首脳晩餐会に日本料理を会席スタイルで監修した、和食調理総料理長・澤内 恭が担当します。まさに各国の歴史と伝統に育まれた食の祭典です。また「大使館の食卓」で紹介されたデザートと共に、お国ならではのワインや各国の文化をご紹介しますのでお食事と共に味わい、より深く食文化を堪能していただけます。

人気番組「大使館の食卓」 A Table of Embassy とは

2006年12月からBSフジで放送されている料理・情報番組。各国の駐日大使館を訪れ、大使公邸内の厨房で大使夫人や公邸シェフが作る自国の家庭料理や調理方法を紹介する。番組最後には、大使の家族らと会食するなど、公邸の案内や料理を通じて、その国の文化・歴史・習慣なども合わせて紹介する。約90カ国大使が協力、通算124回の放送実績を持っており、番組で紹介されたレシピをまとめたレシピ本「大使館の食卓」も出版されており、48カ国、159品の各国料理が掲載されている。

## 「大使館の食卓」buffetランチ&ディナー 提供メニュー (一部)

### \*ファルシュローバン・ナヤ・ルイバ(ロシア)①

世界最大の国土を持ち、気候区も様々な地形が生む多様性に富んだ食文化。ハマダイなど魚を丸ごと使用する一品、ポルチーニ茸のソースとクランベリーがアクセント。



①【ファルシュローバン・ナヤ・ルイバ】

### \*ギリシャサラダ ホリアティキ(ギリシャ)②

エーゲ海のおよそ 3,000 もの島によって構成されるギリシャは、海洋国だけに食材の中心となるのは魚介類。農業のオリーブ生産は世界第3位、オリーブオイルをたっぷりを使用したメニューが好まれる。ホリアティキはギリシャの田舎風サラダの事で、羊の乳から作ったフェタチーズを使うのがポイント。



②【ギリシャサラダ ホリアティキ】

### \*バターナッツスープ(南アフリカ)③

金やダイヤモンドの世界的産地、アフリカ最大の経済大国。「アフリカーンス」と呼ばれる人々の先祖はオランダ・フランス・ドイツなどからやってきており、生活や自然環境に合わせた煮込み料理や甘いデザートなどが代表料理。バターナッツはカボチャの一種で、バターの滑らかさとナッツの旨味のある野菜。ココナッツミルク、カレーパウダーが深い味の仕立て役。



③【バターナッツスープ】

### \*ターフェルシュピッツ(オーストリア)④

長くハプスブルク家が君臨し、第一次世界大戦まで欧州列強の一角を占めていた。食文化はドイツだけでなく、チェコ・ハンガリーなど東欧の影響を強く受けている。オーストリア皇帝フランツ・ヨーゼフの大好物だったと言われる手間と時間を惜しまない一品。



④【ターフェルシュピッツ】

## < その他ご提供する、世界各国の料理の一例 >

### \*ケシケキ料理(トルコ)

### \*メキシコ風トマトのグラタン(メキシコ)

### \*チキンとレモンの塩漬けのタジン(地中海・モロッコ)

### \*魚介のリゾット(地中海・イタリア)

## 「大使館の食卓」buffetランチ&ディナー 限定宿泊プラン

お部屋はゆったりとしたスーペリアルームをご用意しました。

5月開催「10カ国大使夫人のガーデニング in Okura」のご招待券をプレゼントいたします。

期間:2014年3月13日(木)、14日(金)

料金:1室2名様 ¥35,000

1室3名様 ¥40,000

\*1室料金(1泊室料・朝食付き/サービス料・宿泊税込)

部屋:スーペリアツインルーム(1室1名様の場合はスタンダードルームをご用意させていただきます。)

<ご宿泊プランの予約・お問合せ> 客室予約課 TEL:0120-00-3751 (9:00~22:00)

## 「大使館の食卓」ブッフェランチ&ディナー 概要

【日時】 2014年3月14日(金) (各回120名様)

ブッフェランチ 開演: 12:00(受付/開場 11:30)

ブッフェディナー 開演: 18:00(受付/開場 17:30)

【場所】 ホテルオークラ東京 別館2階 宴会場「オーチャードルーム」

【料金】 お一人様

ブッフェランチ ¥12,000 (着席buffet、ワンドリンク・サービス料込み)

ブッフェディナー ¥15,000 (着席buffet、フリードリンク・サービス料込み)

\*別途、各国ワインのご用意もごさいます。

【出演】 益田 由美(パーソナリティー)

川端 健嗣(パーソナリティー)

善養寺 明(洋食調理総料理長)

澤内 恭(和食調理総料理長)

【ご予約開始】 2013年12月27日(金) 10:00より

【ご予約・お問い合わせ】 ホテルオークラ東京 イベント予約係

TEL:03-3224-7688 (10:00~17:00/月~金・祝日を除く)



【益田 由美】



【川端 健嗣】

2014年5月ゴールデンウィークには

毎年恒例、各国の大使夫人が描いた個性あふれる美しい庭園を宴会場に表現する

チャリティーイベント「第14回10ヵ国大使夫人のガーデニング in Okura」を開催いたします。

## 第14回10ヵ国大使夫人のガーデニング in Okura 開催概要

【日時】 2014年5月2日(金)~5月6日(火・祝)

【参加国】 南アフリカ共和国、アイルランド、オーストリア共和国、イタリア共和国、タイ王国、ラトビア共和国、  
など10ヵ国

(参加国は現時点での情報です、その他の国については10ヵ国揃いました時点でリリースにてお知らせいたします。)

【場所】 ホテルオークラ東京 本館1階 宴会場「平安の間」

【料金】 お一人様 ¥1,500 前売 ¥1,000

【販売開始】 2月25日(火) 10:00より

【お問い合わせ】 ホテルオークラ東京 営業企画部

TEL:03-3505-6110 (9:00~17:00/月~金・祝日を除く)



【2013年開催風景】

### 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 荒井・小栗・坂本

〒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)