

<報道関係各位>

ワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」10周年記念
開業以来52年間、蓄積してきたワインの集大成
ホテルオークラ東京のワイン専用ウェブページ開設

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/special/wine>
ワイン文化の真骨頂、コラム発信開始

ホテルオークラ東京（代表取締役社長：清原當博）では、2004年2月に最高級のワインの飲み方を個々に提案する新しい業態のワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」をオープンさせてから、今年で10年目となりました。10周年を記念して、現在も定期的に行っているホテルオークラ東京のワインイベントやワインに関する情報を発信する特設ウェブページを開設いたしました。そしてその中で、ワインとともに過ごすひとときを、さまざまな視点や角度から広く深く味わっていただけるよう、コラム「ワインの句読点」を開始いたします。

ホテルオークラ東京ならではのワイン文化コンセプト
「ワインの中へ。」

人と出会うように、さまざまなワインに出会っていく。
そこには、ひとつひとつの性格があり、そして物語がある。
土地、気候、品種、そして作り手たちのひたむきな想い。
初めてワインを口にする方から、ワインをこよなく愛する方まで、
こころよりワインを愉しんでいただけるように。



出会うこと、食べること、そして時間をかけていくこと。
夜空に輝く星のごとく、「出会い」「食」「時間」
それぞれが輝き有機的に結び、紡いでいくことで生まれる
ワインとの人生。そして、それはやがて文化となる。
ワインの奥深い世界と想いをロゴに託しました。

ご利用になるお客様とワインのそれぞれの形が存在するように、さまざまな機会に於いてワインという広い文化の中に出会える情報をご案内いたします。

Wine Dining & Cigar Bar “Baron Okura”

2014年2月、オープンより10周年を迎えます。

＜ワインダイニング&シガーバー「バロン オークラ」これまでの歩み＞

ワイン選びのコンセプトは「人と人」。「バロン オークラ」は、ワインの生産者別に銘柄、品質に妥協のない極厚なワインリストを作成し、500種1万本のワインの中からお好みの銘柄をお選びいただくなど、最高級のワインの飲み方を個々に提案するワインダイニング&シガーバーとして2004年2月28日にオープンいたしました。

45㎡のワインセラーを店内中央に有し、コンディションの良いオールドヴィンテージ（1940年代以前製造）のワインをはじめ、ワインリストに名を連ねる生産者達の自慢のワインを多数所蔵、オープン時には、6280本しか生産されていないロマネコンティのミレニアムヴィンテージを100本所蔵し、グラスでも販売し、オープン記念のワイン会としては、20世紀で最も著名なテイスター マイケル ブロードベンド氏を招きヴィンテージワイン・テイasting会を開催するなど話題を博し、「バロン オークラ」ならではのワイン会を定期的に開催してまいりました。

「ワインに合わせて料理を選ぶ」をコンセプトに、主役は常にワインとし、その魅力を最大限に引き出すフランス料理「ラ・ベル・エポック」のシェフによるフランス料理と中国料理「桃花林」の中国料理をご用意しております。サービススタッフ全員がソムリエであるため、「料理に合うワインを選ぶ」のではなく、「ワインに合わせて料理を選ぶ」バロン オークラスタイルは、約20種類のチーズを含め多彩なメニューの中から最良なワインとのマリアージュをご提案いたします。ワインやシャンパーニュとのマリアージュにより考案された代表的なメニュー「ふかひれの冷菜」、「鴨フォアグラのテリーヌ」、「葱とチャーシューの細切りつゆそば」などはオープン以来ご好評をいただいている人気メニューです。

ワインは生き物であり文化であるとの考えから、100年以上前につくられた様々な形のボトルの数々や生産者がワイン作りで使用した道具類、生産者ファミリーの歴史を伝える品物などをエントランスに展示しています。

また、ワイングラスは、世界中のワイン生産者の協力によって作り上げられたリーデル社のグラス20種類をご用意。お客様がセレクトしたワインの特徴にあわせて使い分けていただくことにより、生産者のワインに込めた繊細なメッセージをお愉しみいただけます。

ワインダイニング&シガーバー

「バロン オークラ」別館12階

営業時間：月～土 18：00～深夜1：00

日・祝日18：00～22：00

TEL. (03) 3224-7109



Baron Okura
Wine Dining & Cigar Bar



Wine Cruise (食)

館内のレストラン・バー11店舗において、ワインの味わいを愉しむとともに、年代ごとの熟成の違いや歴史的背景、文化に触れ、それをまた舌で確かめる、他では体験できない機会をご提供することを目的として「ワインクルーズ」は始まりました。流行りのワインに着目するのではなく、本質だけを追求した日時限定のワイン会や、料理長選りすぐりの限定メニューとともに味わう賞味会、月替わりでグラスワインを提供するイベントなど多彩な企画を2010年より各回3ヶ月単位にて行い、現在Season13を開催しております。

気軽にワインを愉しむ、こだわりの名品を探し求めるなど、嗜好別に充実したひと時を本イベントタイトル通り、ワインを通して各地をクルーズするかのようにより、お気に入りのワインとの出会いをお愉しみいただくのがイベントの醍醐味です。

ワインクルーズの魅力

- ① 一般では入手困難な一流ブランドワインを年代ごとに飲み比べができる。飲み比べを体験することによりご自身の好みの新たな価値を発見できる。
- ② フランス料理、中国料理、日本料理、鉄板焼きなどワインと滋味あふれる旬の食材とのマリージュを堪能できる。
- ③ セミナー形式ではなく、全て個別に楽しめる。専属ソムリエさながらに深く広くワインの魅力、知識や特徴を学ぶことができる。

Wine Cruise Season13 (～3月31日) *全15イベントの一部です。

◆「グレース・ファミリー」

毎年愛好家の間で話題騒然の「グレース・ファミリー」。変わらぬ評価と熟成を「2005」「2004」「2003」「2000」「1989」の5ヴィンテージでご賞味いただきます。

日時：2月8日（土）

場所：バロン オークラ(ワインダイニング&シガーバー)別館12階

料金：お一人様 ¥52,500 ご予約：TEL. (03) 3224-7109

◆「旬の魚とMontrachet村を愉しむ」

モンラッシェ、バタール・モンラッシェをはじめピュリニイ、シャサーニュなど、モンラッシェ村のワインを旬の魚料理とともにお愉しみいただきます。

日時：3月7日（金）

場所：山里(日本料理)本館5階

料金：お一人様 ¥63,000 (料理込) ご予約：TEL. (03) 3505-6070

◆「ロワールワインの夕べ」

「フランスの庭園」とも呼ばれ、穏やかな気候で魅了的なワイン産地、ロワール地方のワインを揃えました。春の食材を使った旬のフレンチをご堪能ください。

日時：3月20日（木）

場所：ラ・ベル・エポック(フランス料理)別館12階

料金：お一人様 ¥30,000 (料理込) ご予約：TEL. (03) 3505-6073



Marché des Vins (出会い)

世界各国200種類以上のワイン試飲即売会「マルシェ・デ・ヴァン」は、ホテルオークラ東京の12人のソムリエが選んだ日本最大級のワイン市場として、人気を博し過去5回開催してまいりました。前回の入場客数は約1000名に達し、回を追う度に盛況さが増しております。昨今のワインバルなどの人気も影響してか、当日は複数のお仲間と長時間にわたりワインとの出会いをホテル特製オードブルと共に愉しまれているお客様も多く見受けられるようになりました。

また、特に高額なワインへの人気は根強く、前回の事前販売では1セット限定250万円の「至極のフランスワインセット」も販売開始1週間後に完売いたしました。3月21日(祝・金)に開催予定の第6回「マルシェ・デ・ヴァン」でも、ソムリエが厳選するコストパフォーマンスに優れたものから、今回の最高額となる220万円の商品まで13種類に亘る豊富なワインセット(1セット:3本~6本)を数量限定にて事前販売いたします。

開催当日は、ホテルオリジナルワインチャートを使って約200種以上のワインの中から、一生出会うはずのなかったワイン、毎日飲みたいほど親しみのあるワイン、はじめて口にするワインなどをお探しいただけます。人気の無料試飲や、高級ワインの試飲コーナー(¥1,500~)にてオーパス・ワン2010、リシュブール2008 DRCなどの商品もご堪能いただけます。また、会場では5回に亘り、ホテルオークラ東京のチーフソムリエ渡部 明央も登場する無料ワインセミナー(各回20分)を設け、「フランスワイン、各地方の特徴」や「有名ワイン逸話の紹介」など、よりワイン選びに欠かせない、一生使える“ワインの世界”の魅力をお伝えいたします。

Marché des Vins Vol.6

開催日: 3月21日(祝・金)

時間: 12:00~18:00(最終入場 17:00)

会場: 宴会場「平安の間」本館1階

入場料: ¥2,000

セミナー: 13:00/13:30/14:00/14:30/15:00

(各回20分)





Hotel Okura Wine Academy (時間)

ホテルオークラ東京の開業以来、長年に亘って蓄積してきたワインに関する知識と経験を独自のカリキュラムでお客様にお伝えする場として2006年に設立した「ホテルオークラ ワインアカデミー」。

チーフソムリエ渡部 明央が主任講師を務め、ワインに対する基礎知識のレベルに応じて4つのクラスを用意、ビジネスマンが教養としてビジネスの場でのコミュニケーションを円滑にするためのヒントを学ぶことをコンセプトとしています。

毎回テーマに沿ったワインを5,6種類テイस्टイングしていただき、6ヶ月のカリキュラムの中で、60種類以上のワインを堪能していただく全12回の講座を開催、のべ2600人が受講されました。ワインアカデミーの最大の特徴は、ワインそのもののテイस्टイングだけでなく、ホテルオークラ東京が誇る和食・フランス料理・中国料理やチーズを教材に、より深いワインとの世界を学べることです。

そして第17期となる2014年4月からの講座の募集を開始いたします。

講座は会員だけが利用できる専用サロンにて行い、講師は、チーフソムリエ渡部の他、日本ソムリエ協会認定のソムリエ、国内外のコンクール受賞経験者などワインについて各部門の専門知識をもった講師が担当します。また、著名なワイン評論家や、海外からのシャトーオーナーを招いての特別講座もございます。

Hotel Okura Wine Academy

第17期開講：2014年4月

受講期間：各クラス6ヵ月（1講座90分 19：30～21：00）

ベーシック（初級）/アドバンス（中級）/マスター（上級）全12回

エキスパートクラス（最上級）全8回

募集人数：各クラス15名

入会金：¥216,000

受講料：ベーシック/アドバンス¥155,520

マスタークラス/エキスパートクラス¥259,200

主任講師：チーフソムリエ 渡部 明央



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）