

Hotel Okura Tokyo Events & News Vol.5

《本館限定ウェディングプラン》 *The Precious Memories*

本館開業 50 余年の歴史におふたりの大切な思いを描いて



1962年の開業当時よりホテル全体が“1万8千坪の芸術”と言われ、本館メインロビーに代表される「日本の伝統美」を象徴するホテルとして、「世界をもてなすホテルオークラ」のフレーズとともに数々の賓客をもてなしてきたホテルオークラ東京。その本館建替えを前に本館限定の特別なウェディングプランをご用意いたしました。おふたりにとってもご列席の皆様にとっても思い出に残るひとときをお過ごしいただけます。



【料金】20名¥680,000 (1名様追加 ¥25,000)

【対象期間】2015年1月1日(木)～2015年7月31日(金)

【内容】お料理／お飲物／ウェディングケーキ／室料／音楽／ペーパーアイテム／スタジオ写真／テーブルクロス・椅子カバー／花嫁介添料

【スペシャル特典】本館人気フォトスポット撮影ツアー

ホテルオークラ東京を代表する意匠を背景に撮影ツアーを行い、ミニアルバムとしてプレゼント

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/wedding/plan/26.html>

《次回ウェディングフェア Information》

～オークラ伝統の美食を味わう2日間～

11月のウェディングフェアではオークラが代々受け継いできた自慢の味を堪能いただく試食会を開催いたします。11月16日の模擬披露宴では、賓客の接遇を通して磨かれた上質なサービスと自慢の料理を当日さながらの雰囲気の中、体感いただくことで、披露宴当日のイメージをふくらませていただけます。ウェディングメニューご試食中にシェフからの料理説明もあり、一品一品のこだわりなどをお話しいたします。

30日のフェアでは HALF コース試食会に加え、デザート試食会を開催いたします。

コースを華やかに彩るデザートを、シェフパティシエの説明やふだん聞くことのできないエピソードなどともにご試食いただけます。



【開催日時】11月16日(日)、30日(日) 10:00～18:00 【受付】オーチャードルーム(別館2階)

《16日》 模擬披露宴試食会

模擬披露宴 HALF コース試食会／模擬挙式(キリスト教式、神前式)／モデルルーム展示 他

《30日》 HALF コース&デザート試食会

HALF コース試食会／デザート試食会／モデルルーム展示 他

ご予約・お問い合わせ：宴会予約課 TEL.(03)3224-6660 (9:00～19:00)



生涯ただ、一度の、ワインと食の出会い
Wine Cruise season 16
2014年10月1日（水）～12月30日（火）

ホテルオークラ東京の館内8つのレストラン、3つのバーにてこだわりのワインをお召し上がりいただくワインクルーズ。これまでにワインの醸造家を招いてのメーカーズディナーや、一つの銘柄をヴィンテージごとに飲み比べる垂直テイastingなどを開催してまいりました。ワインクルーズの一番の魅力は、ソムリエが選び抜いたワインにあわせてお料理をお召し上がりいただけることです。今までも、そしてこれからも口にすることがないようなワインにもっともふさわしい料理は何かをオークラのシェフが考え、そして生まれるワインと食の物語をご体感いただけます。

【Season 16 注目のワインイベント】

中国料理 桃花林（本館6階）TEL：03-3505-6068

➤ コル・ドルチャ ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの夕べ

イタリアトスカーナの名門コル・ドルチャ社より、パラオ・テアルディ氏をお迎えするワイン会です。楽しいワインのお話とともに、グレートヴィンテージ1997年のブルネッロ・ディ・モンタルチャーノをご堪能ください。【開催日】2014年10月15日（水）【料金】30,000円

欧風料理 オーキッドルーム（本館5階）TEL：03-3505-6069

➤ 中川 誠一郎氏と愉しむワインの夕べ

カリフォルニアワインに精通している中川 誠一郎氏をお迎えし、ワイン会を開催いたします。メイン食材としてシャラン産鴨肉をご用意いたします。高品質なカリフォルニアワインを再発見する機会をお見逃しなく。

【開催日】2014年11月28日（金）【料金】35,000円



鉄板焼 さざんか（本館11階）TEL：03-3505-6071

➤ CH.CALON-SEGUR '08と鉄板焼の夕べ

「われラフィットやラトゥールをつくりしが、わが心はカロンにあり」。シャトー・カロン・セギュールは、ハートのマークで有名なボルドーワイン。18世紀に当時ラフィットやラトゥールを所有していたセギュール侯爵の言葉が有名です。そのほかにも、シャンパン「ルイナール」、白ワイン「ムルソー」、ブルゴーニュ赤ワイン「クロ・ヴァージョ」もご用意いたします。【開催日】12月5日（金）【料金】32,400円



この他、各レストランのお料理と合わせたワイン会や、ふだんはグラスで飲むことのできないワインを期間限定で、特別にご用意しております。ワインと料理の出会いを存分にお楽しみいただけます。

※表示金額は税込・サービス料別の料金です。

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・久住
〒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）