news release

2025 年 5 月 14 日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京 × キャヴィアリ
開業 20 周年を祝した特別コラボレーションを展開

「マンダリン オリエンタル 東京」（東京都中央区日本橋室町、運営：マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人：デイヴィッド・コラス）は、ホテル開業 20 周年を記念した特別企画のひとつとして 2025 年 6 月 20 日（金）から 2025 年 7 月 5 日（土）の期間限定で、同じく 2025 年に創業 50 周年を迎える「キャヴィアリ社」（フランス・パリ）と、お互いの節目を祝福した特別コラボレーションを展開いたします。

この特別な一年を記念し、フレンチファインダイニング シグネチャーとマンダリンバーにて、キャビアを愛する美食家にも、初めて味わう方にもふさわしい、情熱と職人技が光るキャビアとともに卓越した体験をご用意いたします。

– フレンチファインダイニング シグネチャー 「アート オブ キャビア」

当館 37 階フレンチファインダイニング シグネチャーでは、一夜限定で「アート オブ キャビア」と称したプレステージディナーを開催いたします。
このプレステージディナーでは、ベルーガ、オシェトラ、クリスタル、バエリ、トランスモンタニュスの 5 種のキャビア 5g ずつのテイスティングをはじめ、エグゼクティブシェフ ダニエレ・カーソンが手掛けるパスタやシェフ シルヴァン・ジオアナのスペシャリテ「オマール アマ ファソン」など、この日の為に作られた特別ディナーコースをお愉しみいただけます。

また、キャヴィアリ社よりキャビアの魅力を知り尽くすデヴィッド・マクイン氏（インターナショナル セールスディレクター）を迎え、めくるめくキャビアの世界へ皆様をご案内いたします。さらに、数々の受賞歴を誇る当館ソムリエチームによるワインとシャンパーニュのペアリングもご用意しております。

眼下に広がる圧巻の眺望とともに、味わい、香り、余韻のすべてが共鳴する一夜限りの美食体験をぜひご堪能ください。

「アート オブ キャビア」
2025 年 7 月 4 日(金)

- 5 種のキャビアテイスティングと 6 品の特別ディナーコース　49,500 円
- 5 種のキャビアテイスティングと 6 品の特別ディナーコース
  シャンパーニュ 3 種のテイスティングと 3 杯のワインペアリング　66,000 円
- 5 種のキャビアテイスティングと 6 品の特別ディナーコース
  プレミアムシャンパーニュ 4 種のテイスティングと 4 杯のプレミアムワインペアリング
  82,500 円

（表示価格は消費税込み、別途 15 %のサービス料を申し受けます。）

– マンダリンバー 「キャビアエクスペリエンス」

当館 37 階マンダリンバーでは、プレミアムキャビア 3 種をお愉しみいただけるセットをご用意いたします。

- ヨウ素含有量が低く、塩味のバランスに優れたバエリ
- 繊細なナッツの香りが魅力のオシェトラ
- アーモンドや蜂蜜、ほのかな花の香りが幾重にも重なる味わいのクリスタル

キャビアエクスペリエンス　　6,600 円
（表示価格は消費税込み、別途 15 %のサービス料を申し受けます。）

また、同期間中にはそれぞれのキャビアが持つ繊細で奥深い味わいを引き立て卓越した体験をさらに高めるために、ビルカール・サルモン ブリュット レゼルヴとクリュッグ グランド キュヴェを含む当館ソムリエチームによる珠玉のペアリングや、キャビアの繊細な余韻に寄り添う爽やかな「マンダリン オリエンタル 東京 マティーニ」も別途ご用意いたします。

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン総合予約（10:00～20:00）
0120-806-823 または motyo-fbres@mohg.com
公式ウェブサイト：https://www.mandarinoriental.com/ja/tokyo/nihonbashi/dine

「マンダリン オリエンタル 東京」とは
マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005 年 12 月 2 日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38 階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全 179 室。50 ㎡以上のゆとりあるゲストルームからは、東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、12 の料飲施設、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いております。
mandarinoriental.co.jp/tokyo
INSTAGRAM: mo_tokyo
FACEBOOK: MandarinOrientalTokyo

2025 年 11 年連続で米国の格付け会社『フォーブス・トラベルガイド』より、「ホテル部門」・「スパ部門」共に最高評価の 5 つ星を獲得。
2025 年 世界で最も影響力のあるピッツェリア専門ガイド『50 Top Pizza』による「50 Top Pizza Asia - Pacific 2025」にて、3 年連続ランキング 1 位を獲得(ピッツァバー on 38th)。
2024 年 『ミシュランガイド東京 2025』による「セレクテッドレストラン」に「シグネチャー」「センス」「ピッツァバー on 38th」が掲載
2024 年 世界で最も影響力のあるピッツェリア専門ガイド『50 Top Pizza』による、「50 Top Pizza Asia - Pacific 2024」にて 2 年連続で 1 位、「50 Top Pizza World 2024」でランキング 3 位を獲得(ピッツァバー on 38th)。
2023 年 米国旅行専門誌『コンデナストトラベラー』による「ゴールドリスト 2024」に選出。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは
数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、世界で最もラグジュアリーなホテル、リゾート、レジデンスを展開しています。マンダリン オリエンタルは、オリエンタルの伝統と、立地する土地の文化や独自のデザインを反映させた、卓越したホテルづくりで定評があります。当ホテルグループの使命は、きめ細やかなおもてなしを通じて、お客さまに感動と喜びをお届けすることです。アジアのルーツから世界的なブランドへ成長を遂げ、60 年以上の歴史を持つマンダリン オリエンタルは、現在 26 の国と地域で 43 のホテル、12 のレジデンスと 26 の「エクスクルーシブ・ホームズ」を運営。さらに多くのプロジェクトを計画しています。マンダリン オリエンタルは、ラグジュアリー・ホスピタリティにおける革新的なリーダーとしての名声を高め、長期にわたって持続的成長を実現しています。
mandarinoriental.com

「キャヴィアリ」とは
キャヴィアリ社はフランス・パリにて 50 年以上にわたり、チョウザメの飼育や卵の熟成にこだわり、世界中の著名なシェフたちから厚い信頼を集めるキャビアを製造しています。かつてイラン産天然キャビアを取り扱う数少ない存在であったキャヴィアリ社は、その豊富な経験と専門知識を活かし、最高品質のチョウザメの卵を厳選。往年の天然キャビアに匹敵する上質な製品を提供しています。
また、キャヴィアリ社が提携するのは、その地域の在来種のチョウザメを育てる養殖場の中でも、水質管理やチョウザメの健康管理が徹底され、抗生物質や遺伝子組み換え飼料を一切使用しない、厳しい基準を満たした施設に限られています。そうして選び抜かれた卵はすべて、フランス・パリの設備で丁寧に熟成されます。
キャヴィアリ社はチョウザメ種の保全を目的に、養殖業者と緊密に連携しながら、長年培ってきた伝統的な技術と知見をもとに、特別なキャビアづくりに取り組むパイオニアとしての地位を確立しています。
kaviari.com/en

＜報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先＞
マンダリン オリエンタル 東京　コミュニケーションズ
Email：motyo-pr@mohg.com
Direct Line：03-3270-8960/ 03-3270-8800（代表）
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1
URL: mandarinoriental.co.jp/tokyo