

2023年2月24日

《 The Okura Tokyo 》
春満喫 季節の商品のご案内

2月25日(土)より順次販売開始

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)は、この春おすすめの新商品を2月25日(土)より順次販売開始します。グラスシャンパーニュがついた鮭 山里のランチコースをはじめ、スターライトの新作プレミアムモンブラン、オーキッドバーの春限定カクテルなど春を存分に感じられる新商品をご用意しております。

■ 鮭 山里 (オークラ ヘリテージウイング4階 山里内)

営業時間:11:30~14:30、17:30~21:30

TEL:(03)3505-6070(直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/>



芳春 鮭ランチ会席



手鞠鮭つまみ二段重



百花ちらし鮭

芳春 鮭ランチ会席

春の食材を取り入れた逸品3品と鮭8貫に加え、花柄の可愛らしいグラスで提供されるペリエ ジュエ グラン・ブリュットがついた春限定のランチコース。

<内容>

- ・逸品(のれそれと菜の花、蛤炊き 露のとう添え、ほたるいか 辛子酢味噌)
- ・鮭(春子鯛、縞鰯、本鮭赤身漬けなど8貫)ほか巻きずし、玉子焼
- ・ペリエ ジュエ グラン・ブリュット(グラス)

料金:¥20,000(消費税・サービス料込)

提供期間:3月1日(水)~5月7日(日)

手鞠鮭つまみ二段重

丸いフォルムが可愛い「手鞠鮭」と旬の食材を使ったおつまみをお重に入れてご用意。お花見に、ご自宅での家族団らんにも華やかさを添えます。

<内容>

- ・一段 おつまみ盛り合わせ(毛蟹、カマトロ焼き、ほたるいかなど5品)
- ・二段 手鞠鮭(車海老、小肌、春子鯛 桜の花など9貫)

料金:¥14,000(消費税込)

百花ちらし鮭

20種類以上の食材で咲き誇る花々をイメージした色鮮やかなばらちらし。1名様用と2名様用をご用意しておりますので、用途によってお選びいただけます。

料金:一人前 ¥9,180、二人前 ¥16,200(消費税込)

デリカテッセン シェフズガーデンにてご予約、販売いたします。

販売期間：2月25日(土)～5月7日(日)

■デリカテッセン シェフズガーデン (オークラ プレステージタワー5階)

営業時間：10:00～20:00

TEL：(03)3505-6072 (直通) https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/

春のミルフィーユ

しっかりと焼き上げたパイ生地、フレッシュバナラの贅沢な香りと苺のオード・ヴィーの香りが春を演出した一品。

料金：¥980(消費税込)

販売期間：3月1日(水)～31日(金)



春のミルフィーユ

苺と桜のモンブラン

苺を包みこむように桜のクリームが重なり合う春のタルトレットです。

料金：¥820(消費税込)

販売期間：3月1日(水)～4月下旬



桜あんぱん

桜あんぱん

桜の葉の香りがしっかりと練り込まれ、花の色と程良い塩味を加えた餡を、ふんわり柔らかでしっとりとしたほのかな甘みの生地で包み込んだ一品です。

料金：¥300(消費税込)

販売期間：3月1日(水)～

■バーラウンジ スターライト(オークラ プレステージタワー41階)

営業時間：11:30～22:00

※3月より平日 17:00～22:00、土・日・祝日 11:30～22:00 に変更となります。

TEL：(03)3505-6075 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight>



プレミアムモンブラン



(上) アフタヌーンティー

(下) ザ・ショートケーキ(桜薫る春いちご)

プレミアムモンブラン ～モジュレーション～ 【NEW】

開業時より人気のプレミアムモンブランがリニューアルして登場。国内産栗のペーストを贅沢に使用し、和栗のクリームブリュレはそのままに、ラズベリージュレが加わりました。ラムレーズンのアイスクリームをアクセントに、ブーケをイメージしたフォルムが春を演出します。

料金：¥3,400 (消費税・サービス料込) / 提供期間：3月1日(水)～通年

アフタヌーンティー～Patisserie's Table～

オークラ東京のパティシエが贈る特別なアフタヌーンティー。コース料理のようにモクテルから始まり、最後のアシエットデザートまで一皿ずつ提供いたします。3～4月のセイボリーは燻製をテーマにスモークのほたてほか4品、スイーツは苺づくしのラインアップとなっております、パティシエの技を駆使したさまざまな苺の食べ方を味わえます。

料金：平日 17:00～ ¥9,500/土・日・祝日 ¥8,000 (消費税・サービス料込)

シズナルパフェ「春のアグリウムパフェ ビターモカテイスト」

オークラ東京のパティシエが贈る3、4月限定のオトナなモカパフェ。昔から隠れ人気のモカアイス、モカスポンジを使用し、深い味わいのコーヒゼリーを忍ばせました。トップにはせとかなど2～3種類のみかんを乗せて、「オトナの男性に合うパフェ」をイメージ。

料金：¥3,400 (消費税・サービス料込)

ザ・ショートケーキ(桜薫る春苺)

桜の風味に塩味をアクセントしたクリーム、中は野苺のコンフィチュールをサンドしました。抹茶のアイスとともに春を感じる一品。

料金：¥2,800 (消費税・サービス料込)

提供期間：3月1日(水)～4月30日(日)

■メインバー オーキッドバー (オークラ プレステージタワー5階)

営業時間：15:00～24:00

TEL: (03) 3505-6076 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/orchidbar/>

せとか オールドファッション

せとかを贅沢に使用し、ジューシーな果実とカクテルのマリアージュを愉しめます。

料金：¥3,700 (消費税・サービス料込)

せとか ミモザ

せとか、ソーヴィニオンブランジュース、せとかの果肉入りゼリーを入れ、その上にシャンパーニュを浮かべました。ゼリーを食べながら浮かべたシャンパーニュを愉しむ特別な一杯です。

料金：¥4,500 (消費税・サービス料込)

提供期間：3月1日(水)～31日(金)

桜桃 Blossam

クラシックカクテルの「チェリー Blossam」をアレンジ。桜の甘酒をベースに高級サクランボの佐藤錦を飾りました。

料金：¥3,700 (消費税・サービス料込)

提供期間：4月1日(土)～30日(日)



(左)せとか オールドファッション

(右)せとか ミモザ



桜桃 Blossam

■オークラ東京について

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして2019年9月に開業。日本の伝統文化や歴史的要素を取り入れ、気品と静寂に包まれる17階建ての「オークラ ヘリテージウイング」と、躍動感と高機能で現代のニーズに応えつつ、和のアクセントに独自性を感じさせる41階建ての「オークラ プレステージタワー」の2棟から構成。総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の平安の間を含む19の宴会場、茶室、囲碁サロン、そしてオークラ フィットネス&スパを兼ね備える。フィットネス&スパを兼ね備える。また、ホテル正面玄関前には、現存する日本最古の私立美術館である大倉集古館が位置し、来館者、宿泊者により豊かな時間を提供しています。世界的なホテルランキングを発表する「コンデナスト・トラベラー リーダーズ・チョイス・アワード2022」において、2年連続日本のトップホテル部門で第2位、東京では第1位のホテルとして評価を受けたことに次ぎ、ホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド2023』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得し、5つ星ラグジュアリーホテルとして認定されました。

公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：今野 / 本莊 / 矢部

TEL: (03) 3224-6731 FAX: (03) 3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp

《お客様のお問い合わせ先(掲載用お問い合わせ先)》

代表: (03) 3582-0111 直通: (03) 3224-6731

