

2009年10月

< 報道関係各位 >

ホテルオークラ東京にしか出すことのできない最高の味

～ ホテルオークラ「絶対の一品」～

ホテルオークラ東京の誕生とともに生まれ、育ててきた一品

ホテルオークラ東京

「だから、オークラ」というおいしさを表現する、各レストラン自慢の一品を紹介

ホテルオークラ東京には、開業以来、代々のシェフが受け継いできた料理の数々があります。その中でも、各レストランのシェフが「生涯を代表する絶対に自信のある一品は何か」という視点から厳選した料理をホテルオークラの「絶対の一品」と位置付け、10月より全館を挙げたプロモーションに取り組みます。この料理があるからオークラに行こう、「だから、オークラ」というおいしさの源泉を改めて検証し、ご紹介いたします。



《桃花林 蟹黄魚翅（蟹の卵入りふかひれスープ）》

「絶対の一品」ホテルオークラ東京が開業以来育んできた、Best Cuisine の原点

ホテルオークラ東京が1962年に開業した当時の味の原点は、それぞれのレストランで受け継がれ、時代とお客様のニーズに合わせて発展してきました。例えば「日本フランス料理界の父」と言われる小野正吉初代総料理長のレシピに忠実にのっとり、オークラの味を知るシェフたちが厳しく守ってきたオーキッドルームの「シェフこだわりのダブルコンソメ」。同じ牛肉でも、夏の牛は水を多く飲むので水っぽくなり、冬は寒さに備えるため脂肪を蓄えるなど季節によって肉の状態は変わります。常に変わらないおいしさを再現するため、食材を見守りながら3日かけて煮込み、さらにアクをすくい、にごりを取る作業を2回繰り返すという手間を繰り返すことによって、宝石のように透明な色からはわからないほどの深みと味わいのあるコンソメスープが出来上がります。たった一杯のスープにも最高の素材に最高の技術を注ぎ込むというホテルオークラのBest Cuisineの理念が凝縮されています。

開業以来、ホテルオークラ東京の和食を守り続ける「山里」では伝統の「鯛のあら炊き」。

20年以上の修行を積んだ板前だけが調理を許されます。鮮度にこだわった2kgもの天然鯛の御頭を、繊細な火加減と絶妙な間合いでアクを取り、丁寧に炊き上げた一品です。とろっとしたかまの脂、頬肉のしゃきとした食感、ぷるんとした唇と目玉など、天然鯛の全てをお楽しみいただけます。

基本を忠実に守りながら進化し続けるオークラの味の代表として、**チャイニーズテーブル** スターライトの「フォアグラの茶碗蒸し ふかのひれソース」があります。フランス料理のフォアグラを和食の技法である茶碗蒸し仕立てにし、中国料理を代表する食材のふかひれを贅沢に使ったあつあつのソースでお召し上がりいただきます。和・洋・中のエッセンスが凝縮された一品です。

目新しさや流行を追うのではなく、ホテルオークラの原点を見つめなおし、厳選された食材のみを使い、磨き抜かれた匠の技でこれからも作りつづけていくであろう、ホテルオークラ「絶対の一品」。この料理を食べたいからこそオークラに行きたい、とお客様に思っただけのよう、シェフたちが一層の腕をふるった懐かしい定番の味をお楽しみください。

各レストランでシェフが厳選した「絶対の一品」の詳細は次項をご参照くださいませ。

Best Cuisine

ホテルオークラは開業以来「Best A.C.S.」(A: Accommodation, C: Cuisine, S: Service = 最高の施設、最高の料理、最高のサービス)を企業理念として掲げてまいりました。この一翼を担う「Best Cuisine」。

ホテルオークラ東京の各レストランでは新たなメニューを取り入れ、お客様に楽しんでいただきつつも守り続ける味を大切にしています。

ホテルオークラ「絶対の一品」シリーズ一覧

<p>オーキッドルーム 洗練された伝統的な日本の意匠の空間で欧風料理をお楽しみいただく、ホテルオークラ東京のメインダイニング</p>	<p>シェフこだわりのダブルコンソメ 開業当初の味を頑なまでに守り続け、3日間丁寧に煮込んで仕上げられる、オークラの Best Cuisine のベースとなるコンソメスープ。</p>	<p>¥2,100</p>
<p>テラスレストラン 和風庭園を眺めながらオークラ風にアレンジした世界各国料理をお楽しみいただけます</p>	<p>伝統のローストビーフ ピンク色に焼き上げられた肉は繊維まで柔らかく、ナイフを入れた瞬間、肉汁があふれ出します。</p>	<p>¥3,990</p>
<p>ラ・ベル・エポック 伝統の調理法を守りつつ斬新なアイデアを常に意識したフランス料理の最高峰</p>	<p>特選和牛フィレ肉のウェリントン風 牛肉、パイ、シャンピニオンデュクセル、トリュフという素材のおいしさが絶妙なハーモニーを奏でるオークラフレンチを代表する一品。</p>	<p>¥15,750</p>
<p>ダイニングカフェ カメリア コーヒー、ケーキからバラエティ豊かなア・ラ・カルトやサラダバーまで幅広くお楽しみいただけます</p>	<p>特選和牛とろとろカレー 溶けるように柔らかいビーフと肉汁、野菜の甘さが辛めのソースと調和します。誰もが知っているはずのカレーが、誰も体験したことのない驚きに変わります。</p>	<p>¥4,095</p>
<p>さざんか 特選和牛や新鮮な魚介類を経験豊かなスタッフが目の前で焼き上げます</p>	<p>うす切り リブローズさざんか風 さざんかが開業する以前、鉄板焼きコーナーだった頃、さっぱりとした肉料理が食べたい、というお客様の声から生まれた一品。リブの柔らかさと大葉のしゃきとした食感をお楽しみいただけます。</p>	<p>¥9,450</p>
<p>桃花林 正統派広東料理を至高の味にふさわしい空間でご提供します</p>	<p>蟹黄魚翅 蟹の卵入りふかひれスープ 中国調理総料理長、梁樹能が見習いの時に出会い、以後半世紀近く守り通した味。琵琶湖や浜名湖で取れる胴丸蟹の味噌をふんだんに使用し、見た目も美しく仕上がっています。</p>	<p>¥2,520</p>
<p>チャイニーズテーブル スターライト オークラ伝統の中国料理とライト感覚のモダンチャイニーズの融合</p>	<p>フォアグラの茶碗蒸し ふかのひれソース 素材の味を引き立たせるシンプルな調理が味の広がりを感じさせる、新しい伝統をつくる和・洋・中が融合した一品。</p>	<p>¥2,415</p>

<p>山里 旬の素材と匠の技が織りなす 会席料理をご堪能いただけます</p>	<p>鯛のあら炊き 一匹一匹状態の違う 2kg の大きさの天然鯛をやさしく炊き 上げ、食感と滋味のある味はご家庭では再現できない一品で す。</p>	<p>¥6,510</p>
<p>シェフズガーデン 焼きたてのパンやスイーツ、 デリカテッセンなどのホテル・メイド製品を販売しております</p>	<p>レモンパイ 固めに焼き上げたレモン風味のメレンゲが口の中で甘酸っぱくとろける、創業時から変わらない定番として、スイーツブームの現在でも注文の絶えない一品</p>	<p>¥525 (1カット) ¥3,780 (1ホール)</p>

(料金はいずれも消費税込み、10%のサービス料を加算させていただきます)



《ラ・ベル・エポック》
《特選和牛フィレ肉のウェリントン風》



《山里 鯛のあら炊き》



《テラスレストラン 伝統のローストビーフ》



《シェフズガーデン レモンパイ》

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 鈴木・天野
 〒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)