

2009年2月

< 報道関係各位 >

ヨーロッパ各国のチーズを使ったバラエティな料理と
厳選されたワインをテイクアウトコーナーで販売

「チーズ料理フェア」

期間:2009年2月1日(日)~2009年2月28日(土)

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京は、2009年2月1日(日)から、西洋料理「テラスレストラン」(本館1階)およびテイクアウトコーナー「シェフズガーデン テラス」(本館1階)、「シェフズガーデン カメリア」(別館1階)において「**チーズ料理フェア**」を開催いたしております。(期間:2009年2月28日(土)まで)

「シェフズガーデン」各店ではヨーロッパ各国のチーズ12種やチーズの特徴を活かしたデリカテッセン、ケーキを各種ご用意いたします。また、ホテルオークラ東京が厳選したオリジナルワインもご購入いただけるようになりました。本格的なチーズ料理に合わせて上質なワインを、ご自宅でお楽しみください。

なお、今回の「**チーズ料理フェア**」に合わせて、料理研究家・チーズ鑑評騎士の会理事の濱野昌子先生による「特別開催 美食カレッジ」も特別開催いたします。



<シェフズガーデンのデリカテッセン>

チーズ料理フェア

ホテルオークラ東京内の西洋料理「テラスレストラン」(本館1階)およびテイクアウトコーナー「シェフズガーデン テラス」(本館1階)、「シェフズガーデン カメリア」(別館1階)において、2009年2月1日(日)から2月28日(土)までの期間、「チーズ料理フェア」を開催いたしております。

シェフが作る本格的なチーズ料理をご自宅で

「シェフズガーデン」各店では、濱野昌子先生がお薦めするヨーロッパ各地のチーズなど合計12種類を販売するほか、チーズの特徴を活かして考案された、ホテルオークラ東京のシェフこだわりのチーズ料理を各種ご用意いたしました。「和牛チーズハンバーグ」や「仔牛ミラノ風カツレツ」などのデリカテッセンや、チーズの風味が豊かに香る「タルト・フィグ・フロマージュ」などのケーキもお楽しみいただけます。

東京 23 区内(1時間以内)の方にはデリバリーサービスも行っておりますので、ご自宅にいながら「ホテルの味」がお楽しみいただけます。

〈チーズ料理フェア メニュー〉

チーズ……………	レジャーノ ヴァックェロッセ	1,764 円 / 100g
	スチルトン	893 円 / 100g
	ゴードベームスター	940 円 / 100g
	カマンベールイズニーピロ	3,413 円 / 個
	エミーフォンデュカルトバッハ	2,442 円 / 個 他
デリカテッセン……	チーズとグリルシーフード	1,365 円
	和牛チーズハンバーグ	1,365 円
	仔牛ミラノ風カツレツ	1,260 円
	紅白カプレーゼ	1,050 円
	カマンベールキッシュ	630 円 他
ケーキ ……………	カライブ	693 円
	タルト・フィグ・フロマージュ	693 円
	バトン・フロマージュ・レザン	651 円
	ダコワーズ・シトロン	651 円
	ピラミッド	651 円
	ルーロー・マスカルポーネ	651 円 他
パン ……………	ボンム・フロマージュ	231 円
	レザン・フロマージュ	252 円
	パリパリチーズ	367 円
	ボンデケージョ(6個入り)	525 円

ホテルならではの優雅な空間でお楽しみいただきたい方には
和風庭園を眺めながら優雅な空間でチーズ料理をお楽しみになりたい方には、本館1階「テラスレストラン」において、フェア期間限定のメニューをご用意しております。

- 【メニュー】
- ・ 伝統的なチーズフォンデュ(二人前) 3,780 円
 - ・ 牛フィレ肉のステーキにカリカリのチーズせんべいを添えて
クリーミーなキノコソースと共に 3,990 円
 - ・ 海の幸とサフランリゾットのクレープ包みチーズグラタン 2,835 円
 - ・ チキン、ミニトマトとチーズの重ね焼き 黒胡椒風味 2,730 円

<シェフズガーデン テラス>

【場 所】 本館1階 (03)3224-6653

【営業時間】 7:00~21:00 (パン9:00~、ケーキ11:00~、デリカテッセン11:30~)

<シェフズガーデン カメリア>

【場 所】 別館1階 (03)3224-6654

【営業時間】 月~土曜・祝日6:30~2:00 (パン9:00~、ケーキ11:00~、デリカテッセン11:30~)
日曜6:30~0:00

<テラスレストラン>

【場 所】 本館1階 (03)3505-6072

【営業時間】 7:00~21:00

特別開催 美食カレッジ

厳選のチーズと「美食カレッジ」限定の贅沢ランチとともに、チーズを学んでいただく

ホテルオークラ東京では、贅沢なランチと趣向を凝らしたプログラムをお楽しみいただける「美食カレッジ」を定期的で開催しております。今回は、「チーズ料理フェア」に合わせ、「チーズ」を題材に特別開催いたします。講師に料理研究家の濱野昌子先生をお招きし、厳選されたチーズと「ラ・ベル・エポック」の料理、同レストランのソムリエが選んだワインをご堪能いただきながら、濱野先生のチーズに関する講話をお楽しみいただけます。

【日 時】 2月20日(金) 11:30~15:00 (受付:11:00~)

【場 所】 別館12階 フランス料理「ラ・ベル・エポック」

【参加費】 16,000円(サービス料込)

【定 員】 45名

【講 師】 濱野昌子氏 (料理研究家・チーズ鑑評騎士の会理事)

ヨーロッパ各国で料理の研鑽を積む。NHK『きょうの料理』への出演や、『家庭画報』『四季の味』などの雑誌でも活躍中。特に家庭で作れるチーズ料理には定評がある。濱野料理教室主宰。

【協 賛】 チェスコ株式会社

【お申し込み、お問い合わせ】 03 - 3505 - 6110 (月~金 10:00~18:00 祝日を除く)

ワイン販売開始

ホテルオークラ東京館内のレストランやご宴会で好評をいただいております、オリジナルワインが「シェフズガーデン テラス」(本館1階)、「シェフズガーデン カメリア」(別館1階)の各テイクアウトコーナーでご購入いただけるようになりました。各種チーズ料理に合わせて、厳選したワインを是非ご自宅でもお楽しみください。

ボトルワイン (下記写真左より)

OKURA SPARKLING WINE	2,940 円
OKURA WINE BLANC	2,940 円
OKURA WINE ROUGE	2,940 円
CHABLIS HOTEL OKURA 2006	5,040 円
CLOS SAINTE-ANNE HOTEL OKURA 2005	6,300 円
BARON OKURA 2005	13,440 円



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 マーケティング部 広報 天野・中澤

〒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)