

2009年4月24日

< 報道関係各位 >

オークラらしい上質さが奏でる、清楚に引き締まった披露宴

「エレガンス イン ホワイト」登場

- 清楚な装飾と手の込んだお料理で、真のおもてなしの心を伝える -

【販売期間】2009年5月1日(金) ~ 9月30日(水)

これまでの披露宴料理から一步踏み出した、新しいコンセプトによる新料理メニュー
新郎新婦をさりげなく、かつ優雅に引き立てるよう、披露宴会場全体をコーディネート

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京は、2009年5月1日(金)より、新ブライダルプラン「エレガンス イン ホワイト」をご提供開始いたします。

これはウェディングプランの既成概念や発想にとらわれず、あえて煌びやかな装飾などを避け、清楚なコーディネートと手の込んだおもてなしの心が伝わるような料理を中心に、ホテルオークラ東京らしい上質さでシンプルにまとめ上げたプランです。



[エレガンス イン ホワイト] 会場コーディネート例

斬新かつ長年にわたって培ってきたホテルオークラ東京ならではのご婚礼料理

昨今は披露宴に関するさまざまな情報も十分に手に入るため、何かと演出や装飾も過多になる傾向があります。ホテルオークラ東京ではご招待した大切なお客様全員に「今日は本当にすばらしい披露宴だった」とおっしゃっていただくためには何が本当に必要かを原点に戻り見直しました。演出や装飾に過度に重きをおかずに、清楚な雰囲気の中で、ホテルならではのご提案を込めた、お料理をゆっくりと楽しんでいただきます。ご出席のお客様が自然に新郎新婦のお二人と触れ合う、シンプルでありながらアットホームなご披露宴。新プラン「エレガンス イン ホワイト」はそのようなご希望をお持ちのお二人へのホテルオークラ東京からの新しいご提案です。

「エレガンス イン ホワイト」の料理では、「披露宴は必ずフルコースでメインはフィレ肉やローストビーフ」という既成概念から一歩踏み出しました。コースは、オードブルのシーフードとサラダを併せた彩り豊かでボリュームいっぱいの一皿から始まり、健康的な野菜のクリームポタージュをパイ包みにした贅沢なスープ。そしてメインの「特選黒毛和牛の赤ワイン煮込み」“Estouffade de Bœuf Vin Rouge”)と続きます。これは特選和牛をじっくり煮込み、伝統のソースで仕上げたオークラ自慢の料理で、必ずやご来場いただくお客様が和やかに、そしてご満足いただける味に仕上げております。

また、ご披露宴といえば若い女性の出席者も多いもの。そのためデザートの一皿目にチーズのタルト、そしてさっぱりとしたシャンパンジュレとトリコロールカラーのアイスクリームがコースに美しい余韻を残します。

オークラらしい上質さと厳選したアイテムが奏でる、清楚に引き締まったご披露宴

「エレガンス イン ホワイト」ではこのプランのためだけに特別に用意した、上質でまさにシンプルな純白なボンチャイナを使用。彩り豊かな料理を最高に引き立てると共に、ご披露宴会場全体を清楚に引き締めます。

また、プランに含まれる装花、ペーパーアイテム、リネン類などのアイテムは、ホテルオークラ東京が数多くの中から厳選してお勧めするものばかりをご用意いたしました。これらのアイテムをそのままご利用いただくだけで、当日の主役である新郎新婦のお二人をさりげなく、かつ優雅に引き立てるコーディネートが出来上がります。

また、ご披露宴の進行、演出に関しましても、従来からの枠にとらわれずに自由な発想で組み立てていただけるようお手伝いいたします。

新ブライダルプラン「エレガンス イン ホワイト」の概要は、次頁の通りです。

【新ブライダルプラン「エレガンス イン ホワイト」の概要】

- ◆ プラン名 エレガンス イン ホワイト
- ◆ 販売期間 2009年5月1日(金)～9月30日(水)
- ◆ 利用人数 20名～100名
- ◆ 料 金 20人 ¥600,000 / 1名追加 ¥21,000
- ◆ 内 容
料理(プラン限定メニュー)
 - ・海の幸と旬野菜のサラダ仕立て “慶びの祝宴”
 - ・十種野菜のクリームスープ 香り高いパイ包み焼き
 - ・特選黒毛和牛の赤ワイン煮込み
 - ・タルトフロマージュ マンゴソース
 - ・シャンパンジュレのスープ仕立て
 - トリコロールカラーのアイスクリームと共に
 - ・コーヒー飲物(特別設定)スパークリング、白・赤ワイン、ビール、ソフトドリンク
入刀用ウエディングケーキ
室料(披露宴会場、来賓控室、親族控室)
装花(メインテーブル、ケーキテーブル、ゲストテーブル2卓)
音楽(ピアノ演奏 または サラウンド設備)
テーブルクロス イスカバー 花嫁介添料
招待状、メニュー、席札、芳名帳
- ◆ 挙 式 セレモニープラン適用可能
- ◆ 特 典
 - ご披露宴当日におふたりをご宿泊へご招待
 - ハネムーンルームへシャンパン(HALFボトル)をサービス
 - ご結婚一周年記念ディナーにご招待
 - ご参列者の宿泊優待料金適用(30%～50% Off)



「特選黒毛和牛の赤ワイン煮込み」(“Estouffade de Bœuf Vin Rouge”)(左下)

本件に関する「画像データ」をご用意しております(一部ご対応できない場合もございます)。ご入用の際は、お手数ですが下記の問い合わせ先までご連絡ください。

報道関係の方からの問い合わせ先

ホテルオークラ東京 マーケティング部 広報 天野・鈴木
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731(直通)

一般の方からの問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111(代表)

ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

本プレスリリースは上記 URL からご覧いただけます。