

2010年6月

< 報道関係各位 >

シエル ブルー レストラン  
『Ciel Bleu Restaurant 料理フェア』開催  
ミシュラン2つ星を3年連続して獲得したホテルオークラアムステルダム  
シエルブルー レストラン 気鋭のシェフが腕をふるう特別な3日間

【開催期間】 7月 22 日 (木) ~ 24 日 (土)

【会 場】 「ラ・ベル・エポック」<別館 12 階>

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京は、7月22日(木)から24日(土)までの3日間、ミシュランガイドで2007年より3年連続して2つ星を獲得したホテルオークラアムステルダムのフレンチレストラン“Ciel Bleu Restaurant (シエル ブルー レストラン)”よりエグゼクティブ・シェフ兼マネージャーのオノ・コックマイヤー氏を招聘し、新感覚のフランス料理がお楽しみいただける「<sup>シエル</sup><sup>ブルー</sup><sup>レストラン</sup> Ciel Bleu Restaurant 料理フェア」を開催いたします。



< 料理イメージ >

“シエル ブルー レストラン”はオークラ ホテルズ & リゾーツの加盟ホテルであるホテルオークラアムステルダム（1971年開業）のフレンチレストランで、予約を取ることが難しいほど人気のアムステルダムを代表するレストランです。フランス料理をベースにしながら、常に革新的な手法を取り入れたメニューは、驚きと新しさを提供する店として知られております。エグゼクティブ・シェフ兼マネージャーのオノ・コックマイヤー（Onno Kokmeijer）氏の料理は繊細な盛りつけの美しさが魅力とされ、地元アムステルダムはもとより内外から訪れる多くの人々を魅了しています。また、コックマイヤー氏は、料理長に就任以来、シェフのアリアン・スピールマン（Arjan Speelman）氏とともにレストランの独自性と評価を最大に高め、2005年ミシュランガイド オランダ版において1つ星を獲得した後、2007年からは続けて2つ星を獲得しています。これまで2回開催し、その卓越した料理にお客様より好評を博した本イベントは、今回も夏牡蠣や鯖など海の幸をふんだんに使用したメニューを提供します。気鋭のシェフ・コックマイヤー氏が腕をふるう料理の数々をこの機会に是非ご堪能ください。



<オノ・コックマイヤー氏>

シエル ブルー レストラン  
『Ciel Bleu Restaurant 料理フェア』

- 【フェア名称】 シエル ブルー レストラン Ciel Bleu Restaurant 料理フェア
- 【開催期間】 2010年7月22日(木)～24日(土) 3日間
- 【会場】 「ラ・ベル・エポック」(別館12階) TEL: 03-3505-6073
- 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30  
ディナー 18:00～21:30
- 【メニュー】 コースA 7,350円(ランチ)  
コースB 12,600円(ランチ&ディナー)  
コースC 15,725円(ディナー)  
サービス料別  
コースメニューのみとなり、ア・ラ・カルトはございません。
- 【協力】 ホテルオークラアムステルダム、オランダ王国大使館  
オランダ政府観光局

コースCメニュー 15,725円

夏牡蠣のシャンパン蒸しと甘酸っぱく調理した大根のハーモニー  
ウォッカ風味の軽い胡瓜のムースとともに

新鮮な鯖の網焼きに青豆のクーリーを添えて 洋ナシと鰯の卵のアンサンブル

フォワグラのパテとリソレしたあかざ海老  
チェリーのマリネとホワイトチョコのパウダーの香りで

レモングラス風味のカaramelをラッケしたオマール海老  
軽いスープ仕立てのグリーンアスパラガスとともに

牛フィレ肉の網焼き 南瓜のムース添え ガラムマサラ風味のジュ  
ブレ デセール

グアナジャショコラを異なるスタイルで 金箔とのマリアージュ

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 広報課 天野・鈴木  
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL: 03-3582-0111(代表)