

< 報道関係各位 >

オークラ洋食の原点

コンチネンタルルームフェア Vol.2

日時：2011年2月1日(火)～2月28日(月)

- ・1990年に惜しまれながら閉店したレストランを期間限定で復活します
- ・ホテルオークラ開業当時のメニューを忠実に再現

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京では、2011年2月1日(火)～28日(月)の期間、欧風料理「オーキッドルーム」(本館5階)において、昨年度好評をいただいた「オークラ洋食の原点 コンチネンタルルームフェア」の第二弾を開催いたします。ヨーロッパ各国の伝統料理を日本に紹介し、開業当時から欧風料理の一時代を築いたレストラン「コンチネンタルルーム」の料理を期間限定でお楽しみいただけます。



< 当時のコンチネンタルルーム >

1990年に惜しまれながらも歴史の幕を閉じた、オークラ洋食の原点が期間限定で復活

ホテルオークラが開業した1962年当時は、ヨーロッパ各国の料理を楽しむことができるレストランは日本でもまだ珍しい時代でした。コンチネンタルルームは日本におけるフランス料理の父、小野正吉指揮の下、「スパゲッティボンゴレ」や「薄切り仔牛肉バター焼きマルサラ風味」などのイタリア料理や、スペイン料理の「パエリア」など、今では一般的になった各国の料理を積極的に紹介し、普及に努めました。その卓越した料理に、文豪 川端康成氏や三島由紀夫氏をはじめとする多くの著名人・美食家からも絶大な支持をいただきました。

今回のフェア開催にあたり、当時の料理長中山昭治氏とマネージャー田中俊彦氏を迎え、思い出を交えつつ洋食が華やかだった頃の雰囲気再現いたします。開催中は、コンチネンタルルームの美食とワインのマリアージュを楽しむことのできる「懐かしのマリアージュの夕べ」や「田中俊彦とランチを楽しむひととき」など多数のイベントを開催いたします。

ホテルオークラの目指す Best A.C.S の基礎をかたちづかったレストラン

美しい夜景、ダイニングテーブルでのフランベやワゴンサービスに代表される華麗なパフォーマンスは当時のお客様を魅了してやみませんでした。また、洋食の基本を忠実に再現し、ヨーロッパ各国伝統料理のエッセンスを取り入れた、コンチネンタルルームの料理は広く知られるようになりました。

1990年に惜しまれながらも歴史に幕を閉じ、現在の鉄板焼「さざんか」にその任を引き継ぎましたが、ホテルオークラの経営目標である Best A.C.S.(最高の施設・料理・サービス)の基礎ともなったコンチネンタルルームの名は、ホテルオークラ東京のみならず、オークラ ホテルズ & リゾーツ加盟ホテルのダイニングルームにも名を残し、当時の栄光を今に継承しています。



<シェフ 中山 昭治氏>



<マネージャー 田中 俊彦氏>

当時のベテランメンバーがおもてなしをいたします。

開催概要

【開催期間】：2011年2月1日（火）～2月28日（月）

【会場】：欧風料理 オーキッドルーム 本館5階 TEL 03 - 3505 - 6069

【本フェアのメニュー提供時間】：

平日 ランチ 11：45～14：30、ディナー17：30～21：30
土・日・祝日 欧州美食紀行（ブッフェ） ランチ 11：30～14：00、ディナー17：30～21：30

《コースメニュー》

<u>ランチメニューA</u>	¥4,725
（クラムチャウダー／有頭海老 アメリカ風／プディング／コーヒー）	
<u>ランチメニューB</u>	¥7,350
<u>ディナーメニューA</u>	¥9,450
（スペイン風取合せサラダ／スカンジナビヤ風 トマトスープ 活口プスターのグリル または 牛の舌とオリーブの煮込み マドリッド風 マロン シャンテリー／コーヒー）	
<u>ディナーメニューB</u>	¥14,700

《ア・ラ・カルト メニューの一例》

蝸牛のブルギニオン	¥2,310
スカンジナビヤ風 トマトスープ	¥1,890
舌平目洋酒蒸しグラタン	¥4,725
牛ヒレ肉ステーキ胡椒焼(100g)ワゴンサービス	¥7,455
	サービス料別

コンチネンタルブッフェ 欧州美食紀行

週末はコンチネンタルルームの当時の料理をブッフェにてお楽しみいただけます。

2月5日（土） 6日（日） コンチネンタル料理
グリルサーモン スウェーデン風、アイスバイン ほか

2月11日（祝） 12日（土） 13日（日） イタリア料理
平麺クリームバターソース和え、薄切り仔牛肉のバター焼き マルサラ風味 ほか

2月19日（土） 20日（日） フランス料理
コンソメ、蝸牛のブルギニオン ほか

2月26日（土） 27日（日） スペイン料理
小海老のグリル レモン添え、スペイン風米飯 ほか

料金：	ランチ	お一人様	大人	¥6,300	シニア	¥5,775	お子様	¥4,515
	ディナー	お一人様	大人	¥9,450	シニア	¥8,610	お子様	¥4,935

シニアは60歳以上、お子様は4歳～12歳（0歳～3歳のお子様は無料）
料理内容は変更する場合がございます。 サービス料別

懐かしのマリアージュの夕べ

コンチネンタルルームの美食とワインのマリアージュをご堪能いただける特別企画です。

日程：2月3日(木)

時間：18：30 受付 19：00～ 食事

料金：お一人様 ￥20,000 (ドリンク付)

定員：50名 (要予約)

田中俊彦とランチを楽しむひととき

田中俊彦によるエスプリに富んだ話とデモンストレーションをお楽しみください。

日程：2月17日(木)、24日(木)

時間：13：30～15：30

料金：お一人様 ￥7,000

定員：各20名 (要予約)

コンチネンタルルーム ガラディナー

お客様に感謝の気持ちを込めて開催いたします。

日程：2月28日(月)

時間：18：30 受付 19：00～ 食事

料金：お一人様 ￥25,000 (ドリンク付)

定員：50名 (要予約)

サービス料込み



お客様の目の前で振舞われるペッパーステーキなど当時のサービスを再現し
できたての美味しさを追及した料理の数々をお楽しみください。

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・坂本

〒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)