

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

オークラの伝統息づくフランス料理を提供
総料理長 大塚康成の就任を記念した2日間限定のスペシャルディナーを開催
及び就任記念婚礼コースの予約受付を開始

ホテルオークラ東京ベイ（代表取締役社長 総支配人 山岡孝次）は、総料理長 大塚康成の就任を記念し、レストラン フォンタナにおいて、2019年4月11日（木）、4月17日（水）の2日間限定で「プロローグ（序章）総料理長 大塚康成 就任記念ディナー」と題したスペシャルディナーを開催いたします。また、当ホテルで結婚披露宴を検討されるご新郎、ご新婦にご提案する「総料理長 大塚康成 就任記念婚礼コース」の予約受付を2019年3月6日より開始いたします。



■「プロローグ（序章）総料理長 大塚康成 就任記念ディナー」概要

オークラ伝統の味に、総料理長 大塚が研鑽を積んだ南フランスの伝統的な料理（プロヴァンス料理）のエッセンスを随所に取り入れた、2日間の開催日のみ味わうことができるフルコースをご用意いたします。食材本来の味を活かしながら、ハーブやニンニク、スパイスなどで風味豊かにアクセントをつけた、総料理長大塚のこだわりあふれるコース料理です。

- ・日 程：2019年4月11日（木）、4月17日（水） 18:00（受付開始17:00）
- ・料 金：お一人様 ¥12,000（消費税・サービス料込）
- ・会 場：レストラン フォンタナ
- ・ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3345（フォンタナ直通） ※2日前までの要予約
- ・ホテル公式サイト：

https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/fontana/executive_chef_dinner.html

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

<メニュー>

アミューズ：赤卵の殻に詰めたスクランブル キャビア仕立て
 オードブル：フォアグラのフィユテ アスパラ添え ペリグーソース
 スープ：スッポンのコンソメスープ カレー風味
 魚料理：オマール海老・貝・甲殻類のマリニエール風 フレッシュハーブ入りクリームソース
 お口直し：赤肉メロンのスープ アニスとミントの香り
 肉料理：国産牛ほほ肉のブレゼ パプリカのヌイユ パルメザンチーズの香り
 デザート：タンバルエリーゼ（クッキー生地の上にアイスクリームやフルーツをのせ、飴のドームで包んだデザート）
 コーヒーまたは紅茶、パンとバター、小菓子

クルミ入りミックスサラダを添えて

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

■「総料理長 大塚康成 就任記念婚礼コース」概要

オークラの伝統が息づくフランス料理のフルコースを披露宴で。キャビア、鮑、イセ海老、国産牛フィレ肉など、総料理長の大塚が厳選した食材を贅沢に使用しながらもリーズナブルにご用意いたしました。

また、多くの宴席、披露宴でお客様に愛され、ホテルオークラ東京ベイの定番となったデザート「ミルフィーユ」や、お口直しの「焙じ茶のグラニテ」を加えました。ご新郎、ご新婦お二人の門出に相応しい婚礼コースをご提案いたします。

- ・ご予約承り期間：2019年3月6日～2019年8月31日
- ・披露宴実施期間：2019年4月1日～2019年9月30日
- ・料 金：お一人様 23,760円（消費税・サービス料込）
- ・ご予約・お問い合わせ：TEL 047-355-3350（婚礼予約直通）
- ・ホテルオークラ東京ベイ ウェディング公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net/wedding/>

<メニュー>

アミューズ：マグロと帆立貝のタルタル キャビア添え
 オードブル：スズキのカルパッチョ サーモントラウトのマリネ バラ仕立て ミックスサラダを添えて
 スープ：鮑のクリームスープ カプチーノ風
 魚料理：イセ海老のグラタン “ホテルオークラ東京ベイ”スタイル
 お口直し：焙じ茶のグラニテ
 肉料理：国産牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフの香りのソース 温野菜
 デザート（2種）：フランベした温かいチェリーにバニラアイス添えて
 ミルフィーユ
 コーヒーまたは紅茶、パンとバター

※仕入れ等の状況により食材が変更になる場合がございます。

NEWS RELEASE

報道関係各位

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■プロフィール

ホテルオークラ東京ベイ 総料理長 大塚康成 (おおつか やすなり)

1980年株式会社ホテルオークラ東京に入社。ホテルオークラ東京「ラ・ベル・エポック」、宴会調理を経て、ホテルオークラアムステルダム、南フランスのシャトー ドゥ ロッシュュギュード ルレ エ シャトー及び在ジュネーブ国際機関日本政府代表部 大使公邸などで研鑽を積む。その後日本国内のホテルに料理長として従事。2008年一般社団法人日本エスコフィエ協会 ディシプル取得。2014年株式会社ホテルオークラ東京ベイに入社。2018年10月に総料理長に就任。

「お客様にご満足いただくため、日々勉強」料理の世界に入った頃から変わらぬその想いを胸に、これからも真摯に料理、お客様と向き合い、「記念日にはホテルオークラ東京ベイで」と想っていただけるよう、努めてまいります。」



<ホテルオークラ東京ベイについて>

浦安市舞浜の東京ディズニーリゾート®に位置するアーバンリゾートホテル。ヨーロッパの宮殿を思わせる優雅な佇まいの外観と、イルカの門柱、南欧風のコートヤードほか多様な施設を備え、44㎡以上の広々とした客室には大理石のバスルームをご用意しております。素敵な旅の思い出をおつくりになった後は、心身ともにおくつろぎいただける時間をお過ごしいただけます。

所在地：〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3333 / FAX：047-355-3366

Mail：info@okuratokyobay.net / URL：<https://www.okuratokyobay.net>

《報道機関からの本件に関するお問い合わせ先》

株式会社ホテルオークラ東京ベイ

総支配人室 広報担当 加賀谷・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号

TEL：047-355-3338（直通）FAX：047-350-2800

MAIL：pr@okuratokyobay.net