

PRESS RELEASE

2020年10月吉日

《 The Okura Tokyo 》
江戸の粋を気軽に味わう
開業1周年記念 鮭会席
鮭・山里

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyo では、日本料理「山里」内の「鮭・山里」にて、開業1周年を記念する鮭会席を提供します。檜のカウンターが心地よい広々とした空間、江戸前の技で次々と繰り出される光り輝く魚介の数々。シャンパーニュグラスを傾けながら、日本の粋と美を気軽に、存分に愉しめる期間限定のメニューです。



グラスシャンパーニュと季節の逸品、鮭のセット。
*写真はイメージです。

鮭・山里
開業1周年記念 鮭会席

◇期間：2020年10月1日（木）～12月27日（日）

◇内容：<昼会席> 食前酒、季節の逸品3品、鮭8貫 ￥15,000
<夜会席> 食前酒、季節の逸品5品、鮭10貫 ￥20,000

*いずれも消費税・サービス料別です。

*2日前までの予約が必要です。

*食前酒はグラスシャンパーニュを用意しています。

◇予約：<公式サイト> <https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/>
<TEL> (03)3505-6070（日本料理「山里」）

“オークラの鮨”として

オークラの和の味を創り上げてきた「山里」が、The Okura Tokyo の開業とともに生まれ変わって1年。日本料理の三本柱である<割烹> <鮨> <天ぷら>の3つのカウンターでは、それぞれの最高峰を極め、その他に一品料理から気軽に利用できるホール席、個室、茶室も加わって、日本の食文化のすべてが凝縮する店舗となりました。一体となって粒ぞろいの日本の味を展開する中、「鮨・山里」は各地から集まる優れた食材を、丁寧な仕事でより際立たせ、シンプルな中にも深い印象の残る江戸前鮨を提供しています。

愉しさを盛り立てる空間

鮨・山里の空間には独得の華やかがあります。日々磨き立てられるカウンターは9mにも及ぶ木曽檜。対する職人との間にネタのケースはなく、舞うように鮨を握る様などが躍動感を持って伝わります。The Okura Tokyo 2棟のロビーを手がけた建築家 谷口吉生氏による本格的な数寄屋造りの内装が、控えめな品格を醸し、新しさと風格が調和する空間が、五感で愉しむ時間を生み出します。

<鮨担当 料理長>



薄葉 天 (うすばたかし)

1984年東京生まれ。2002年より鮨の道に入り、都内を中心に研鑽を積む。2011年「銀座 鮨かねさか」へ。同シンガポール店、軽井沢店を経て、パレスホテル東京店長を務める。2019年The Okura Tokyo 開業とともに誕生した「鮨・山里」の鮨担当料理長に就任。伝統の江戸前をベースに新しい感覚で常に進化をこころがけ、シンプルな中に感動をよぶ一貫を追究している。



■ 「鮨・山里」<オークラ ヘリテージウイング4階 日本料理「山里」内>

営業時間：11:30～14:30 / 17:30～21:30
席数： <カウンター> 12席 / <テーブル> 8席
TEL： (03)3505-6070
<https://theokuratokyo.jp/dining/list/yamazato/>
*カウンター利用は10歳以上。
*ドレスコード：スマートカジュアル



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗
TEL：(03)3224-6731 Fax：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川
TEL：(03)5776-2644 Fax：(03)4496-4346 E-mail：mari@vision-a.com