

2021年12月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

【ホテルオークラ東京ベイ】
四国の滋味あふれる食材とのコラボレーション！
「Prologue ～初春の饗宴 イノベーティブ フュージョン～」を開催
総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー

ホテルオークラ東京ベイ（千葉県浦安市舞浜 1-8：代表取締役社長 総支配人 美濃地 誠）は、2022年1月20日（木）にレストラン フォンタナにおいて開催する総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue ～初春の饗宴 イノベーティブ フュージョン～」の予約を、2021年12月6日（月）より開始いたしました。



■ 「Prologue ～初春の饗宴 イノベーティブ フュージョン～」概要

総料理長 大塚康成が贈るスペシャルディナー「Prologue」。今回は自然の恵み豊かな土地として知られる四国の食材とコラボレーションしたコース料理をご提供します。四万十のアユ、雉、四万十ウナギ、土佐文旦などこの日のために取り寄せた滋味あふれる食材と山菜など和のエッセンスを融合した料理をご賞味いただけます。

【日 程】 2022年1月20日（木） 18:00（受付開始 17:30）

【料 金】 お一人様 ￥20,000

【会 場】 ホテルオークラ東京ベイ 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）

【ホテル公式サイト】 https://www.okuratokyobay.net/restaurant/fair/fontana/executive_chef_dinner.html

2021年12月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

MENU

“Shimonita” poireaux Marinées et “Shimanto”-Ayu
下仁田ネギと四万十のアユのマリネ
Chausson de Faisan et Foie gras en Sauce Truffes Noir
avec Petit gratin de Consommé au faisan parfumé au madras
雉とフォアグラのショソソパイ 黒トリュフのソース ミックスサラダ添え
雉のコンソメスープ マドラスの香り
Anguille Farcie en “Shimanto” Sauce “Aosanori”
四万十ウナギ 鱈の雲子のファルシー 青さのりのソース添え
Gélée au “Buntan”
土佐文旦のゼリー
Mille-feuille de Boeuf couvrir au légume de hiver pané anglaise Sauce “Fukimiso”
山菜を包んだ四万十牛のミルフィーユ パン粉焼き ふきみそのソース添え
Le Bastidon au chocolat et Fromage
チョコレートとマスカルポーネチーズのムース
Café ou Thé et Mignardises
コーヒーまたは紅茶、小菓子
Pain et Beurre
パンとバター

※ご予約は2日前まで承ります。

※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。

※料金には消費税、サービス料が含まれております。

※ One Harmony *会員特典 (5%OFF)、プレミアムセレクション **特典 (10%OFF) による割引が対象となります。

* One Harmony : オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、ホテル JAL シティでご利用いただける、入会金・年会費無料の会員プログラムです。ホテルをご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

** プレミアムセレクション: One Harmony ご入会後に、プレミアムセレクション特典を提供するホテルの中からお気に入りのホテルを一つお選びいただくと、通常の One Harmony 特典に加え、プレミアムセレクション特典をご享受いただけます。

2021年12月7日
 株式会社ホテルオークラ東京ベイ

■総料理長 プロフィール



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 フランス料理「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 ドウ ロッシュギュードルレ エ シャトーおよ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。2019年12月に食材王国みやぎ大使就任。

■総料理長からのコメント

私が総料理長に就任し、4回目の開催となる「Prologue」。今回のテーマは四国の食材とのコラボレーションです。新型コロナウイルスが猛威をふるい、日本各地への移動が制限され、旅先で味わう美食が恋しくなられている方も多いことと存じます。魅力あふれる四国の食材との出会いからインスピレーションを受けた今回のメニューを、ぜひ四国を旅する気持ちでご堪能ください。お客様に安心してお食事をお楽しみいただけるよう、感染拡大防止対策を徹底し、スタッフ一同、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

<新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について>

ホテルオークラ東京ベイは、ホテル利用の安全性の確証を得るため、感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、GBAC STAR Facility Accreditation を取得しました。今後も感染症予防対策を徹底し、お客様に安全で快適な滞在を提供できるよう最善を尽くしています。

<https://www.okuratokyobay.net/topics/covid-19/>



<レストラン フォンタナについて>

回廊から柔らかな光が差し込む、レストラン「フォンタナ」。美味が花ひらくレストランです。

お届けするのは、料理長が腕によりをかけたヨーロッパアンライトキュージース。

気軽なランチから、贅を尽くしたフルコースまで、

オークラならではの、とっておきの味をお楽しみください。

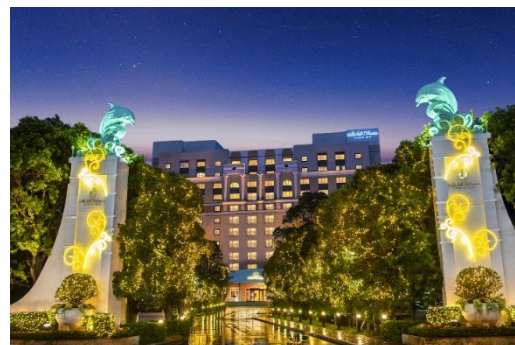
2021年12月7日
株式会社ホテルオークラ東京ベイ

<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

ホテル公式サイト：<https://www.okuratokyobay.net>



※写真はすべてイメージです。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ東京ベイ セールス&マーケティング部 広報担当 加賀谷・深谷

〒279-8585 千葉県浦安市舞浜1番地8号/Phone:(047)355-3338・FAX:(047)350-2800 /pr@okuratokyobay.net