

2022年5月24日

《 The Okura Tokyo 》  
新婚礼メニュー「Concerto (コンチェルト)」  
和洋中が融合する華燭の典

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）が運営する The Okura Tokyo では、日本・フランス・中国の三料理を盛り込んだ婚礼メニュー「Concerto (コンチェルト)」を開始します。和洋中折衷の婚礼メニューは、2012年の創業50周年時に限定発売されましたが、以降の要望に応え、本年、創業60周年の記念日となる5月20日を機に、再び期間限定での販売となりました。各料理のシグネチャーディッシュを入れ込み、また創業より磨きをかけて使われてきた銀器なども用いて、60年の歳月に培われたサービスとともに、よりオークラらしい祝宴を演出します。



創業60周年記念 和洋中折衷 新婚礼メニュー  
「Concerto (コンチェルト)」

申込受付期間： 2022年5月20日(金)～2023年3月31日(金)

料金： 1名分 ¥30,250 (消費税・サービス料込)

対象： 10～120名 \*組数限定

内容： <前菜> 和洋中一皿盛り

<スープ> ふかひれの姿煮込み 銀器入り【中】

<魚> 大海老のチリソース 大海老の岩塩炒め【中】

<口直し> ライチとブラッドオレンジのグラニテ【洋】

<肉> 国産牛のローストビーフ 季節の温野菜 和風ソースに西洋わさびを添えて【洋】

<御食事> 祝いにぎり寿司【和】

<デザート> 洋中一皿盛り (苺のムースグラッセ・杏仁豆腐 レモン添え・胡麻付き揚げ菓子)

<食後> コーヒー または 紅茶

問い合わせ：ウエディングデスク TEL：(03)3224-6660

10:00～18:00 (土・日・祝日 9:00より) 火曜定休 (祝日を除く)