

高級ワインへの需要が高まるなか、
嗜好別、ワインの楽しみ方を伝授

2013 HOTEL OKURA TOKYO
Wine Cruse Season 10 今後の予定

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（東京都港区虎ノ門2-10-4、代表取締役社長 清原當博）では、第2次安倍政権の「アベノミクス」効果ともいえる宿泊・料飲部門の売上増加が顕著となっており、特にレストランやワインへの需要が高まっております。従来のワインの家飲み需要に加え、消費回復の兆しによって外飲みの需要も増していることから、夏の夜にテラス席にてお楽しみいただけるものや、カルトワインと呼ばれるスクリーミングイーグルのワイン会など初級者から上級者までお楽しみいただけるワインイベント「ワインクルーズ Season 10」を開催いたします。



世界各国250種類以上のワイン試飲即売会
「マルシェ・デ・ヴァンVol.4」会場風景

◆ホテルオークラ東京における「アベノミクス効果」の波及

第2次安倍内閣発足後、「アベノミクス効果」の現れといえる流れがホテル業界にも少しずつ確認できるようになりました。弊社では、宿泊・料飲部門での売上増加をはじめとして、経済効果が顕著となっております。例としては、鉄板焼「さざんか」ではワインの売上が2013年1月から4月までの間、対前年113%、宿泊の平均稼働率も3月、4月は80%を超えるなど活発な消費活動が見られます。

中でも、3月3日に開催した世界各国250種類以上のワインの試飲即売会「マルシェ・デ・ヴァン」においても事前予約を含め、約2000万円の売り上げを記録しました。特に高額なワインへの人気は根強く、事前販売の4セット限定70万円の「一度は飲んでみたい憧れのワインセット」も販売開始1週間程度で完売いたしました。

また、バロンオークラ（ワインダイニング&シガーバー）開催の下記1日限定ワインイベントも完売するなど注目を集めております。

- ・5月22日（水）「シャトーラトゥール」の半世紀 お1人様 ¥168,000 ※予約で完売
- ・5月25日（土）「ルロワとグラン・クリュ」 お1人様 ¥157,500 ※定員残りわずか



◆個別にお楽しみいただけるホテルオークラ東京独自のワインイベント「ワインクルーズ」

「ホテルオークラ東京 ワインクルーズ」は2010年10月より始まり、今回でシリーズ10回目を数えます。館内のフランス料理・中国料理・日本料理を含む11ヶ所の直営レストラン、バーにて世界各国より厳選したこだわりの逸品や、稀少価値の高いワインとお料理を堪能できるディナーや付加価値のある各種イベントを企画してまいりました。

■ワインクルーズの魅力■

- ① 市場では入手困難な一流ブランドワインを年代ごとに飲み比べができる。
飲み比べを体験することによりご自身のお好みに合わせた、新たな価値を発見できます。
- ② ワインとお料理のマリアージュを堪能できる。
- ③ セミナー形式ではなく、全て個別に楽しめる。
専属ソムリエながらに深く広くワインの魅力や知識（特徴）をお伝えいたします。

現在開催しております、「ワインクルーズ Season 10」にて来月は初夏を楽しむ企画とし、西洋料理「テラスレストラン」の屋外テラス席での1日限定イベントも開催を予定しております。ワインを気軽に愉しむことから、こだわりの名品に出会う機会まで、お客様の嗜好に応じてお選びいただき、いまどきのワインの味わいをご案内いたします。

2013 HOTEL OKURA TOKYO Wine Cruise Season 10 今後の予定



<初級：気軽にワインを愉しみたい方向け>

テラス席で初夏の風を感じながらトスカーナワインに舌つづみ、お料理は「絶対の一品。」にもラインナップしている「ローストビーフ」とのマリアージュをお愉しみいただけます。この季節にぴったりなトスカーナワインの白、ロゼ、赤、デザートワインの4種をご用意いたします。

～屋外開催～ 絶対の一品。「ローストビーフ」とトスカーナワインを楽しむ夕べ

[日 時] 6月27日(木) [場 所] テラスレストラン(西洋料理) 本館1階 *テラス席
[料 金] お一人様 ¥15,000(サービス料別) [ご予約] TEL: 03-3505-6072



<中級：国内外のワインに興味のある方向け>

日本のモンラッシェとも呼ばれる、「鳥居平」の甲州ワイン。その中でもDRCに匹敵する鳥居平今村のワインとオールドヴィンテージをご用意いたしました。鳥居平今村からゲストに4代目当主 今村 英香(いまむら ひでか)氏を招いての解説もごぞいます。お料理は、日本料理総料理長 澤内恭が鳥居平ワインのために書下ろした会席料理です。

「日本のモンラッシェ “鳥居平”」

[日 時] 6月27日(木) [場 所] 山里(日本料理) 本館5階
[料 金] お一人様 ¥39,000(サービス料別) [ご予約] TEL: 03-3505-6070



<上級：幻の銘柄に出会いたい方向け>

世界を席卷するナパの赤ワイン。「スクリーミングイーグル」に出会えます。ボルドーのトップシャトーとの競演も一夜限りのイベントです。

ナパ・ヴァレーの挑戦「スクリーミングイーグル」に出会う

[日 時] 6月22日(土) [場 所] バロン オークラ(ワインダイニング&シガーバー) 別館12階
[料 金] お一人様 ¥126,000(サービス料別) [ご予約] TEL: 03-3224-7109

この他、中国料理「桃花林」にて、スペインのロマネ・コンティと言われるUNICOも登場する一夜限りのワイン会(6月7日)や鉄板焼「さざんか」にて、5大シャトーと肩を並べるシャトー・ピッション・ラランドを中心としたワインディナー(6月13日)など世界各地の稀少価値の高い選りすぐりワインと一流シェフが厳選した料理をお愉しみいただけます。

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 江口・荒井・小栗
〒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)