

ホテルオークラ東京直営レストラン

一周年記念 特別コースメニュー販売開始

【日本橋YUITO】中国料理「桃花林」

【新宿野村ビル】中国料理「桃里」、ワイン&ダイニング「デューク」

ホテルオークラ東京

株式会社ホテルオークラ東京（代表取締役社長 池田正己）が直営で運営している3つのレストラン、中国料理「桃花林」（日本橋YUITO）、中国料理「桃里」、ワイン&ダイニング「デューク」（新宿野村ビル）は、2016年10月に一周年を迎えます。つきましては、日頃のご愛顧に感謝し、各店舗において一周年記念特別コースメニューをご用意しました。ホテルオークラ東京が開業以来、信念とこだわりを持って継承してきたサービスと伝統の味を、引き続き日本橋・新宿にてお愉しみてください。

ホテルオークラ 中国料理

桃花林

日本橋室町賓館

◆中国料理「^{とうかりん}桃花林」日本橋室町賓館

洗練された大人の雰囲気を持つ落ち着いた空間で、お気軽にお愉しみいただけるランチからフォーマルなディナーまで、滋味深い豊富なメニューをご用意しております。

一周年記念コース ¥8,880 (税込・サービス料別)

※ご提供期間：10月1日(土)～31日(月)

桃花林の代表的なメニューを贅沢に盛り込んだコースを、今回だけの特別なご料金でご用意しました。ランチ・ディナーともにお召しあがりいただけます。

コース内容

季節の薫る盛り合わせ前菜
ふかひれの姿煮込み
北京ダック
二種海鮮と黄ニラの炒め
蝦夷アワビの姿蒸し XO 醬ソース
イベリコ豚の黒胡椒炒め
蟹肉とレタス入り炒飯
なめらかで濃厚な杏仁豆腐
胡麻付き揚げ団子



《特典》こちらのコースをご注文のお客様には、

グラスのスパークリングワインをお一人様一杯プレゼントいたします。

<店舗情報>

【所在地】 YUITO 日本橋室町野村ビル 3階 中央区日本橋室町 2-4-3

【アクセス】 東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」 駅A9出口直結 徒歩1分

【TEL】 03-3231-2883

【営業時間】 平日 ランチ: 11:00～15:00 (L.O.14:30)、ディナー: 17:30～22:00 (L.O.21:00)

土日祝日 ランチ: 11:30～15:30 (L.O.15:00)、ディナー: 17:30～22:00 (L.O.21:00)

【定休日】 無休 (ビル休館日を除く)

【席数】 72席 (個室3室/有料)

◆中国料理「桃里」

「桃花林」伝統の料理を、地上 210mから眺める絶景とともに、天井高 6mの開放感あふれる店内でお愉しみいただけます。接待やご家族のお集まりに最適な個室もございます。

一周年記念コース ※ご提供期間: 10月1日(土)～31日(月)

お気軽にご利用いただけるランチコースと、桃花林の味をじっくりご堪能いただけるディナーコースをご用意しております。

ランチ ¥4,000 (税・サービス料込)

ディナー ¥10,800 (税込・サービス料別)

コース内容

三種冷菜盛り合わせ
かに肉入りふかひれのスープ
海老の炒め コリアンダー風味
牛肉とキノコの炒め
白身魚のチリソース煮
五目炒飯
杏仁豆腐



コース内容

特製盛り合わせ冷菜 (銘々盛り)
ふかひれと野菜の蒸しスープ
北京ダック
あわびと白靈茸の煮込み
松茸と牛フィレ肉の炒め
大海老の切り身 黒酢かけ
かに肉入り炒飯
フレッシュフルーツ入り杏仁豆腐
一口菓子



<店舗情報>

【所在地】 新宿野村ビル 50階 新宿区西新宿 1-26-2

【アクセス】 JR・小田急線・京王線「新宿」駅西口 徒歩7分

東京メトロ丸ノ内線「西新宿」駅2番出口 徒歩4分

【TEL】 03-3345-0512

【営業時間】 平日 ランチ: 11:30～15:00 (L.O.14:30)、ディナー: 17:30～22:30 (L.O.21:30)

土日祝日 11:30～22:00 (L.O. 21:00)

【定休日】 無休(ビル休館日除く)

【席数】 80席 (個室3室/有料)

◆ワイン&ダイニング「デューク」 **Duke**

豊富なワインリストから、ワインの個性や特徴を熟知した経験豊かなソムリエがお料理とのマリアージュをご提案いたします。ホテルオークラ東京のフランス料理をベースとしたお料理と地上210mからの絶景や夜景をお愉しみいただけます。

一周年記念コース ※ご提供期間：10月31日（月）まで

これまでのご愛顧への感謝の気持ちをこめ、旬の食材をふんだんに取り入れたコース料理をご用意しました。

ランチ ¥6,500 (税込・サービス料別)

ディナー ¥9,720 (税込・サービス料別)

コース内容

北海道産帆立貝のグリル

キノコのリゾットを添えて

しっとり焼き上げたサーモンに

カリッとポテトのアクセント

イベリコ豚のロースト 焼きネギを添えて

本日のデザート

コーヒー または 紅茶



コース内容

食前のお愉しみ

白身魚のカルパッチョ

ナッツドレッシングとともに

蝦夷鮑、冬瓜、ポルチーニ風味の

コンソメスープ

しっとり焼き上げたサーモンに

カリッとポテトのアクセント

青森県産雌鴨のロースト 赤ワインソース

本日のデザート

コーヒー または 紅茶



<店舗情報>

【所在地】 新宿野村ビル 50階 新宿区西新宿 1-26-2

【アクセス】 JR・小田急線・京王線「新宿」駅西口 徒歩7分

東京メトロ丸ノ内線「西新宿」駅2番出口 徒歩4分

【TEL】 03-3345-0511

【営業時間】 ランチ：11:30～15:00(L.O.14:00)、ディナー：17:30～22:00(L.O.21:00)

【定休日】 無休(ビル休館日除く)

【席数】 63席 (個室1室6名/有料)

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 青沼・小栗・服部
〒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)