

マンダリン オリエンタル 東京
「マンダリン オリエンタル バンコク」より広東料理長を招聘
『広東ディライツ 2012』を開催
2012年6月13日(水)より17日(日)まで

ミシュランガイドで4年連続「快適なホテル順1位」に選ばれた、「[マンダリン オリエンタル 東京](#)」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)では、メインダイニングのひとつ、ミシュラン1ツ星の広東料理「[センス](#)」にて、マンダリン オリエンタル ホテル グループの姉妹ホテル「[マンダリン オリエンタル バンコク](#)」より、「ザ・チャイナ ハウス」料理長、アンディー・レオンを迎え、6月13日(水)より17日(日)まで、フードフェア『広東ディライツ 2012』を開催いたします。ランチコースお1人様 5,800円より、ディナーコースお1人様 17,000円より(いずれも消費税込・サービス料13%別)。

チャオ プラヤ河のほとりで130年以上の歴史を刻む姉妹ホテル「マンダリン オリエンタル バンコク」は、タイ王室はもちろん世界中から訪れる賓客をおもてなしする“伝説のホテル”として、多くのお客さまを魅了してまいりました。同ホテルの直営レストラン、広東料理「ザ・チャイナ ハウス」は、バンコクの最も有名なレストランのひとつとして、また最もホットでスタイリッシュなレストランとして、20年以上も地元のセレブリティや観光客に親しまれています。

シェフ アンディーの愛称で知られるアンディー・レオン料理長は、これまでもアジアのさまざまな一流ホテルのレストランで腕を振るってきました。シェフ アンディーが紡ぎ出すクリエイティブなメニューは、伝統的な広東料理に斬新で洗練された風を吹き込み、コンクールで数々の賞を受賞しています。アメリカ合衆国のジョージ・ブッシュ元大統領、タイのロイヤルファミリーや首相にも賞賛されたシェフ アンディーのモダンで美しい料理を、マンダリン オリエンタル 東京 37階「センス」にて、東京スカイツリー®の見事な眺望とともにお召し上がりください。

また最終日の17日(日)には、「シェフズ テーブル」と題し、シェフ アンディーがおもてなしする12名様限定の特別ディナーコースお1人様 38,000円(お飲み物含む、消費税込・サービス料13%別)もご用意いたします。アメリカの著名なワイン専門誌「ワイン スペクテイター」でベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス賞を受賞したシェフソムリエの加茂文彦が一皿毎にマリアーージュさせる珠玉のワインとのハーモニーをお愉しみください。

■ フードフェア、『広東ディライツ 2012』

期間: 6月13日(水)から17日(日)まで
場所: 37階 広東料理「センス」

- ランチコース: 5,800 円、8,800 円 (消費税込・サービス料 13%別)
16 日(土)、17 日(日)は 8,800 円のコースのみ
- ディナーコース: 17,000 円、20,000 円 (消費税込・サービス料 13%別)
- シェフズテーブル: 38,000 円 (消費税込・サービス料 13%別)
17 日(日)のみ
「シェフズテーブル」12 名様限定の特別メニュー
一皿毎にマリアーージュさせるグラスワインつき
- 時間: ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー)
ディナー 17:30~22:00 (ラストオーダー)

ご予約のお問い合わせはフリーダイヤル 0120-806-823、受付時間は毎日 9:00 から 21:00 まで。



左: マンダリン オリエンタル バンコク 「ザ・チャイナ ハウス」 料理長、アンディー・レオン
右: 料理イメージ

本リリース内の写真データをご希望の方は、下記のメールアドレスまでご連絡ください。

「マンダリン オリエンタル 東京」とは (www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全178室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、9つの料飲施設(2つのレストランがミシュラン1ツ星を取得)とグルメショップ、グランドボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

開業以来数々の世界的な賞やランキングに輝いていますが、主なものとして以下があげられます。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより**世界初の「6ツ星」**。以来6年間連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「**トップホテルジャパン**」。

2008年連続受賞(2009年以降同ガイドは未刊)。

2007年、『ミシュランガイド東京』の創刊より5年連続「**5レッドパビリオン(ホテル格付最高ランク)**」。

2008年、『ミシュランガイド東京』において「**快適なホテル順**」1位、以降4年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト『トリップアドバイザー』より「**日本人女性が選んだ日本のベストホテル**」。

2010年、「トリップアドバイザー トラベラーズチョイスアワード」より「**日本のホテル トップ25**」1位。

2010年、米国の金融専門誌『インスティテューショナル インベスター』による「**世界のベストホテル**」1位。

2011年、世界的に著名な旅行専門誌『コンデナストラベラー』より「**ベストホテルズ フォー フード イン アジア**」。

2012年、世界的に著名な旅行専門誌『トラベル&レジャー』による「**ワールズ ベストホテルズ**」日本1位。

「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは (www.mandarinoriental.com)

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク (旧ザ・オリエンタル バンコク)」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界28カ国に44のホテル(アジア18、北米13、ヨーロッパ・中東13)、約11,000室を所有ならびに運営するほか、新たに14の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

<報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先>

マンダリン オリエンタル 東京

コミュニケーションズ: 早川/吉田

Email: motyo-pr@mohg.com

Direct Line: 03-3270-8960 (セクション直通)

Telephone: 03-3270-8800 (代表)

Facsimile: 03-3270-8829

〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>