



news release

2011年10月26日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京 “お節離れ”に、新しいご提案 『OSECHI with Champagne』をバーで販売

「世界のベストホテル」ランキングで2010年の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、37階のスタイリッシュな「[マンダリンバー](#)」にて、失われつつある日本のお正月の伝統、お節料理の新たな楽しみ方をご提案いたします。

「来年(2012年)のお正月に機会があればお節を食べたい」と回答した20代から40代の男女は34.9%、一方「食べたくない」と回答した40代が15.6%に上ったという調査結果が先ごろ発表されましたⁱ。また、昨年行われた別の調査では、お節を「ほぼ手作りする」母親はわずかに7.6%、「一部を購入」「ほぼ購入」「レストラン、ホテルなどで外食する」を合わせると、48.4%という結果も出ていますⁱⁱ。

日本橋に立地するホテルとして、日本の文化や伝統を広く内外のお客さまへお伝えすることを企業理念のひとつとしているマンダリン オリエンタル 東京では、日本のお正月の伝統を上記調査対象と重なるホテルの日本人顧客層やお正月に東京を訪れる外国人客へ向け、お節の新しい食べ方としてご提案する『OSECHI with Champagne』を、2012年1月1日から1月3日まで、37階の「マンダリンバー」にてご用意いたします。

OSECHI Plateに並ぶ一口ずつのお節は、オーソドックスな黒豆、数の子、昆布巻きに加え、ホテルオリジナルの「トリュフ風味の伊達巻」と「あんぼ柿に巻いたスモークサーモンと聖護院蕪のマリネ」の5品。これに、ホテルのシェフソムリエがメニューに合わせて選んだシャンパンを1杯お選びいただけます。

シェフソムリエ、加茂文彦はかつて日本人として初めてパリのミシュラン3ツ星レストランでソムリエを務めた人物。マンダリン オリエンタル 東京の開業時より当館のシェフソムリエに就任し、先ごろ世界的に著名なワイン専門誌「ワイン スペクテイター」より、優れたワインリストを表彰する「ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス」を、当館の2つのメインダイニング、フレンチインスパイアダイニング「シグネ

ⁱ 料飲店情報サイト「ぐるなび」が行ったインターネット調査。調査実施期間は2011年8月19日から22日まで、調査対象は20歳から69歳の男女2,126人。 http://www.gnavi.co.jp/company/release/2011/110906_01.html

ⁱⁱ 全国農業共同組合中央会が行ったインターネット調査。調査実施期間は2010年12月4日から6日まで、調査対象は幼稚園以下の子供を持つ20歳から60歳までの母親1,000人。
<http://www.zenchu-ja.or.jp/release/pdf/1292874369.pdf>

チャー」と広東料理「センス」にもたらずという快挙を成し遂げました。
お節料理にシャンパンを合わせるポイントについて加茂は、「お節にはさまざまな食材が使われているので、エレガントなシャンパンよりも赤ブドウの比率が高いボディのしっかりしたシャンパンか、ロゼ・シャンパンが全体的に良く合います」とアドバイスしています。

日本の伝統建築のエッセンスが表現された、ミニマルでシックなデザインの「マンダリンバー」でお召し上がりいただくお節料理は、これまでにない新鮮でお洒落なお正月を演出することでしょう。

■ 『OSECHI with Champagne』の詳細

一口サイズのお節料理 5 品とグラスシャンパン(1杯)のセット

5,500 円 より(消費税込、13%サービス料別)

2012 年 1 月 1 日(日・祝)から 1 月 3 日(火)まで

37 階 「マンダリンバー」にて

※マンダリンバーのご予約は承っておりません

OSECHI Plateメニュー:

- 黒豆
- 数の子
- にしん昆布巻き
- トリュフ風味の伊達巻と松葉銀杏
- あんぼ柿に巻いたスモークサーモンと聖護院蕪のマリネ

グラスでご用意するマリアーージュシャンパン:

- ボランジェ・スペシャル・キュヴェ
- ペリエ・ジュエ・ブラザン・ロゼ (追加料金 1,000 円を申し受けます)



『OSECHI with Champagne』イメージ

37 階「マンダリンバー」

上記写真データをご希望の方は、下記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(3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京2008**』より「**5レッドパピリオン(ホテル格付最高ランク)**」。

2008年、2009年、2010年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても3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。

「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26カ国に41のホテル(アジア18、北米12、ヨーロッパ・中東11)、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに12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

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>