



news release

2012年1月31日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京
東京スカイツリー®開業日の特別企画
ミシュラン1ツ星、広東料理「センス」37階
ディナータイム貸し切りプランを
634万円(64名様・税サ込)で販売

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、東京スカイツリーの開業日、2012年5月22日(火)に、東京スカイツリーを見事な借景にする当ホテル37階の[広東料理ダイニング「センス」](#)にて、ディナータイムを貸し切りでご利用いただけるプランを、634万円(64名様の特別ディナーコース、お飲み物付/消費税・サービス料込)で販売いたします。

4年連続でミシュラン1ツ星に輝く広東料理「センス」は、37階の床から天井まで広がる一面の大きな窓から東京の地平線を見晴らす眺望も自慢のひとつ。東京スカイツリーが壮大なメトロポリスのパノラマを従えて屹立する姿は、まさに息を飲む絶景です。

ホテル開業以来、館内のレストランを貸し切りでご利用いただくことはできませんでしたが、東京スカイツリーの開業という今世紀の歴史的瞬間のひとつを記念し、お客さまに一生の思い出としていただけるような格別なプランとして、ディナータイム(17:30 - 22:00)を貸し切りで1組様(64名まで)に634万円(消費税・サービス料込)で販売いたしますⁱ⁾。

本プランのご予約受付は、2012年2月1日(水)より2月29日(水)まで。お問い合わせ・ご予約は、マンダリン オリエンタル 東京 セールス課にて承ります。

■ 2012年5月22日(火) 広東料理「センス」ディナー貸し切りプラン詳細

【ご予約期間】 2012年2月1日(水)より2012年2月29日(水)まで

【お問い合わせ】 セールス課 Telephone: 03-3270-8174 (月曜日から金曜日9時から18時まで)
E-Mail: motyo-sales@mohg.com

ⁱ⁾ 本プランの転売はできません。本プランは1個人または1法人のご利用に限ります。本プランを他ブランドのプロモーション目的で使用・宣伝することはできません。本プランに含まれないサービスのご提供には別料金を申し受けます。本プランと他プランまたは他プロモーションとの併用はできません。本プランのご予約確定には、本プラン金額の半金を2012年3月9日(金)までに申し受けます。その他本プランのご利用条件につきましては、ご予約の際、マンダリン オリエンタル 東京セールス課にお問い合わせください。

【プラン内容】

- 1) 37階広東料理「センス」を、2012年5月22日(火)の17:30から22:00まで貸し切り利用。
- 2) 高さ6.34mのバルーンアートまたはフラワーアート(1つ)をレストランのデコレーションとしてご用意。
- 3) 高さ63.4cmの野菜彫刻(1つ)をレストランのデコレーションとしてご用意。
- 4) 64名様分の、東京スカイツリー開業を祝う特別メニューによる6コースディナーをご提供。料理長が厳選した高級食材で多彩にご用意する広東料理の晩餐。64名様それぞれのお名前と日付を入れた特別メニューカードつき。
- 5) ご乾杯にシャンパンの名品「ポール・ロジェ・ブリュット・レゼルヴ」を9リットルのサルマナザールボトルでご用意。
- 6) コースメニューに合わせたお飲み物をご提供：
 - 東京スカイツリー着工の年、2008年産のヴァンテージ白ワイン「ピュリニー・モンラッシュェ・プルミエ・クリュ・レ・シャンガン ジャン・リケール ブルゴーニュ フランス 2008」
 - ボルドーの赤ワイン、東京スカイツリー開業の10年前に造られた逸品「シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン ポイヤック ボルドー フランス 2002」
 - 50年ものの極上紹興酒「古越龍山 陳釀 50年」
 - 東京スカイツリー着工の年、2008年産の第1級格付貴腐ワイン「シャトー・クリマンヌ バルザック ボルドー フランス 2008」
 - 東京スカイツリー着工の年、2008年産の最高級烏龍茶
- 7) 直径6.34cmで作られた、「センス」オリジナル月餅をデザートに。
- 8) 「マンダリン オリエンタル グルメショップ」より長さ63.4cmのチョコレートをお土産に。

【価格】 634万円(消費税・サービス料込)

マンダリン オリエンタル 東京では広東料理「センス」のみならず、38階の「[鯨そら](#)」、さらにホテルの約半数の[客室](#)からも東京スカイツリーを望む大パノラマをお楽しみいただけます。



37階 広東料理「センス」内観



マンダリン オリエンタル 東京より望む東京スカイツリー

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(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レッドパピリオン(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: moty-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>