

**マンダリン オリエンタル 東京**  
**シンガポール料理の代名詞、屋台食“ホーカーフード”を再現する**  
**『テイスト オブ シンガポール』を開催**  
**シンガポールの姉妹ホテルよりシェフを招聘**  
**2012年2月22日(水)より26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)は、38階の[アジアインスパイアダイニング「ケシキ」](#)他にて、姉妹ホテル「[マンダリン オリエンタル シンガポール](#)」よりメインダイニング「チェリー ガーデン」のシェフを招き、シンガポリアンの台所と知られる屋台村“ホーカーセンター”の味をエレガントに再現するフードフェア、『テイスト オブ シンガポール』を、2012年2月22日(水)より2月26日(日)まで開催いたします。2月24日(金)には、1日限りのクッキングクラスも開催。

世界的に有名な食の都のひとつとして知られるシンガポール。その地理的、歴史的背景から、シンガポールでは中国料理、マレー料理、インド料理、インドネシア料理、さらには中国料理とマレー料理が融合したニョニャ料理\*など、世界的にも珍しいバラエティーに富んだ食文化が花開きました。

ホテル最上階38階からの見事な眺望が自慢のアジアインスパイアダイニング「ケシキ」では、シンガポールの魅力を語るうえで欠かせない屋台料理“ホーカーフード”を東京に居ながらにしてご賞味いただけるフードフェア、『テイスト オブ シンガポール』を開催いたします。

代表的な料理として知られる「チリクラブ」、中国海南地方発祥の「ハイナンチキンライス」、インドネシア・マレー料理でお馴染みの「サテー」、シンガポール風揚げ豆腐料理「タフゴレン」、ニョニャ料理で魚のすり身を蒸した「オタオタ」など、弁当スタイルのランチとディナーコースでお楽しみください。

また、2月24日(金)に行うクッキングクラスでは、豚肉と各種きのこを使った薬膳スープの一種「バクテー」、チリクラブ、デザートなど本場のレシピを本場のシェフがご紹介します。

フードフェア開催中は、38階「オリエンタルラウンジ」、37階「マンダリンバー」でも屋台料理の雰囲気をお楽しみいただけるスナックメニューを提供いたします。

\*「ニョニャ料理」とは、中国系移民男性とマレー人女性の間にも生まれた移民の子孫「ハバ ニョニャ」が作り出した、父方の中国系食材を母方のマレーの香辛料で味付けした料理。または「プラナカン料理」ともいう。

■ フードフェア『テイスト オブ シンガポール』  
2012年2月22日(水)より2月26日(日)まで  
38階 アジアンインスパイアダイニング「ケシキ」にて開催

ランチ:

11:30～14:30 (ラストオーダー)

シンガポリアン弁当: お1人様 2,900円 (消費税込、サービス料13%別)

ディナー:

17:30～23:00 (ラストオーダー)

ホーカーフード テイスティングメニュー: お1人様 5,500円 (消費税込、サービス料13%別)

本場のシェフによる“ホーカーフード”クッキングクラス:

2012年2月24日(金) 10:30より約4時間

料理教室、ランチ、お飲み物付

参加費お1人様 12,000円 (消費税・サービス料13%込)

ご予約お問い合わせは、レストラン予約、電話 0120-806-823 (9:00-21:00)、または E メール motyo-fbres@mohg.com にて承ります。



『マンダリン オリエンタル シンガポール外観』



『サテー』



『ハイナンチキンライス』

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](http://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](mailto:motyopr@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>