



news release

2011年9月6日

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京

『ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス』

米国ワイン専門誌「ワイン スペクテイター」より

2つのメインダイニングのワインリストが権威ある賞を受賞

「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)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「シグネチャー」と広東料理「センス」は、世界的に著名なワイン専門誌のひとつ「ワイン スペクテイター」(<http://www.winespectator.com>)が毎年優れたワインリストに贈る賞、『ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス』をそれぞれ受賞いたしました。

『ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス』賞とは、世界的に権威あるワイン専門誌「ワイン スペクテイター」が毎年優れたワインリストを持つレストランを表彰する「レストラン・ワインリスト・アワーズ」のひとつ。賞はワインのセクション数により 3 つのカテゴリーに分けられ、『ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス』は、400 種類以上のワインセクションを有し、ヴァンテージなどトップクラスのワインはもとより、セクションの幅が広く、かつ奥の深い優れたワインリストを持つレストランに贈られます。今年には世界中のレストランから 833 店が選ばれました(うち日本からは 8 店)。

ワインリストをつくった当ホテルのシェフソムリエ、加茂文彦は、フランス・パリのミシュラン 3 ツ星レストランで日本人として初めてソムリエを務めた人物。ボルドー大学でワイン醸造学を修めた加茂のワインに関する豊富な知識と情報、人脈は他を圧倒し、またワインとお客さまに対する真摯な姿勢は、ソムリエたちの尊敬を集めています。

今回『ベスト・オブ・アワード・オブ・エクセレンス』を受賞した 2 つのレストランは、いずれも当ホテルのメインダイニングであり、ミシュランガイドの 1 ツ星を取得。2 店ともにタワーの 37 階に位置し、一面の大きな窓から望む東西の大パノラマがおもてなしのひとつとなる、シックでラグジュアリーなレストランです。

フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」は、南仏出身のシェフがフランス直送の高級食材から旬を愛でる日本の野菜まで多彩な食材を大胆かつ繊細にアレンジした芸術的なメニューが魅力です。大手町・丸の内・有明の摩天楼、皇居の緑、彼方に富士山や丹沢の稜線を見晴らす絶景もごちそうのひとつ。ワインリストは、偉大なボルドーの「シャトー・ラトゥール 1982」など圧巻のヴァンテージワインから自然派ワインの旗手として名高いロワール地方の「ニコラ・ジョリー」まで、幅広いラインナップを取り揃えています。グラスワインをコースメニューの一皿毎にマリアージュさせるセットでは、パリのミシュランガイド 3 ツ星レストランで研鑽を積んだシェフソムリエ加茂ならではの幅広く奥が深いワインセクションをお気軽にお楽しみいた

だけです。また、シーズン毎に著名なワインメゾンの当主や醸造責任者を招いて秘蔵の逸品とお食事を賞味するスペシャルワインディナーや、月に一度の通常は非公開の館内ワインセラーから始まる8名様限定のシェフズテーブル(毎月最終日曜日を予定)など、愛好家には垂涎のワイン企画が目白押しです。グラスワイン 1,300 円より、ボトルワイン 6,500 円より 1,200,000 円まで。ランチコース 5,500 円より、ディナーコース 14,000 円より。ランチタイム 11:30 から 14:30 まで、ディナータイム 17:30 から 22:00 まで。

広東料理「センス」は、東京スカイツリー®を見事な借景に、広東料理の本場・香港で愛される伝統の味と日本人料理長のオリジナリティが融合した美食をご堪能いただけるレストランです。インテリアのコンセプトはモダンなチャイナ。スタイリッシュな店内の、フレンチキュイジーヌのように銘々に美しく盛り付けられた広東料理は、カップルのアニバーサリーから大切なご接待まで、幅広いニーズにお応えいたします。紹興酒など中国リカーの逸品はもとより、広東料理を引き立てるワインセレクションはセンスの自慢です。例えば、北京ダックにブルゴーニュの「ジュヴレ・シャンベルタン・クロード・デュガ 2007」を合わせるなど、広東料理とワインが奏でる新鮮なハーモニーをぜひご賞味ください。グラスワイン 1,300 円より、ボトルワイン 6,500 円より 1,200,000 円まで。ランチコース 5,500 円より、ディナーコース 14,000 円より。ランチタイム 11:30 から 14:30 まで、ディナータイム 17:30 から 22:00 まで。

現在当館には日本ソムリエ協会の認定する資格を有するソムリエが 22 名おり、館内のレストラン&バーでは常にさまざまなワイン企画が行われています。

上記価格は消費税を含みますが、13%のサービス料を申し受けます。

館内レストランのご予約・お問い合わせは、レストラン予約(0120-806-823/9 時~21 時)にて承ります。



フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」 37 階



広東料理「センス」 37 階

上記写真の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・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 (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>