

2024年2月8日

## 《 The Okura Tokyo 》

米国『フォーブス・トラベルガイド2024』にて  
ホテル部門にて最高評価の「5つ星」2年連続獲得に加え、スパ部門にて「4つ星」を、  
さらに国内初の実施となるレストラン部門の格付けにおいて  
フランス料理「ヌーヴェル・エポック」が「5つ星」を獲得

The Okura Tokyo（以下、オークラ東京）（所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二）は、2024年2月7日、ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド2024』のホテル部門において最高評価である「5つ星」を昨年に続き獲得しました。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。

また、国内では本年より審査対象となったレストラン部門においてフランス料理「ヌーヴェル・エポック」が「5つ星」を、さらにスパ部門ではオークラ フィットネス&スパが「4つ星」を獲得しました。



総支配人 高柳健二は、今回の格付け受賞について「海外からの往来が通常に戻った現在、世界標準の品質監査のものさしをもつことの重要性がますます高まっていると思います。今回、ホテル部門に加え、ヌーヴェル・エポックが5つ星の評価に到達したことは、何よりもスタッフの励みになります。これを機に、オークラ東京が創業以来培ってきたフランス料理とサービスを、世界中のお客様に体験してもらえればと思います。」と述べております。

フォーブス・トラベルガイドの主な評価基準は「サービス」と「施設」に分類されています。創業以来変わらず、お客様一人ひとりに寄り添うサービスの提供に努めてまいりました。初の5つ星獲得となったヌーヴェル・エポックにおいてもお客様のお出迎えに始まり、細やかなメニューの説明などお客様との接点となる「サービス」の満足感に高評価をいただきました。今後もお客様の人生に刻まれるホテルとなるよう最適なサービスを提供し続けてまいります。

## ■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140 室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368 室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の「平安の間」を含む19の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。世界80ヵ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟、また、世界最大の高級旅行代理店ネットワークVirtuoso®にも2024年より加盟。

### オークラ ヘリテージウイング (客室数 140 室) : 落ち着いた空間で日本の美意識に浸る

約8mの広々とした間口を持つリビングに6.4mの大きな窓面を取った広々とした空間が魅力。窓台には日本の縁側をイメージしたベンチがデザインされ、外の景色を愉しむひと時をお過ごしいただけます。標準客室であっても約60㎡を有し、全室にスチームサウナと浴室床暖房を完備。贅沢なバスタイムもお愉しみいただけます。140室と限られた客室では、よりパーソナルなサービスが提供され、上質な時間をお届けいたします。



ヘリテージルーム

### オークラ プレステージタワー (客室数 368 室) : 高層階の景色を日常にする場所

28階以上に配置された約50㎡の客室は、快適さと国際様式の中に和の趣が程よく溶け込んでおり、窓は大きく開放感あふれる空間が特徴的です。格付けにおいても自然光がよく入り、部屋全体が明るく快適な点が評価されました。東京の“今”を一望する空間で、快適なひと時をお過ごしいただけます。



プレステージコーナー(ビューバスからの眺望)

## ■フランス料理 ヌーヴェル・エポックについて

日本に本格的なフランス料理の黎明をもたらした、「ラ・ベル・エポック」としてオークラフレンチを確立してきた伝統へのオマージュを込めつつも、進化したフランス料理を創造する「ヌーヴェル・エポック」。ロビーからの連続性を意識した和を感じる静謐な内装設計したのは、建築家の谷口吉生氏。同氏が手掛けたレストラン施設はオークラ東京のみとなっており、その一つがヌーヴェル・エポックとなります。障子のような乳白色のガラスによってかげりを出すなど日本建築の要素を取り入れた空間です。料理は、日本ならではの伝統食や食材から得たインスピレーションをオークラフレンチと融合させ、健康と美食を備えた“ヘルシー&ガストロノミー”を目指します。

席数：56席（個室1室を含む）



## ■オークラ フィットネス&スパについて

スパブランドは、日本初上陸 ANNAYAKE (アナヤケ) による、男女の別なく都会で得られる最高級のリフレッシュとリラックスを提供します。コンセプトは、古代から東洋に伝わる自然哲学「五行思想」。万物を創り出す、木・火・土・金・水の五元素になぞらえフェイシャルとボディのそれぞれ5コースを設けています。2022年には日本のトップスパを決める「クリスタルアワード2022」において、TOP SPA of Japan に選出されました。



公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>

インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

■フォーブス・トラベルガイドについて

フォーブス・トラベルガイドは権威ある5つ星の格付けシステムを有した世界で唯一のトラベルガイドであり、1958年にモービルトラベルガイドとしてスタートして以来、旅行業界で最も総合的な評価を行っています。専門調査員が最大900項目の厳格な審査基準に基づき、世界中のラグジュアリーホテル、レストラン、スパを審査・評価しています。フォーブス・トラベルガイドの格付けの特徴は、審査項目の多くがサービスを基準にしており、お客様が滞在するすべての場所において、信頼度の高い、確実な情報を60年以上に渡り提供し続けています。

※フォーブス・トラベルガイド詳細は<https://www.forbestravelguide.com/>をご覧ください。

---

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：本莊 / 今野

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：[pr@tokyo.hotelokura.co.jp](mailto:pr@tokyo.hotelokura.co.jp)