

2024年9月19日

《 The Okura Tokyo 》

クリュッグ単一食材プログラムに参画 2024年のテーマは「KRUG x FLOWER」
特別メニュー「ローズをまとったクレームダンジュ」
バーラウンジ スターライトにて10月1日（火）より販売開始

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、prestige シャンパーニュメゾン クリュッグが提案する単一食材との至高のペアリングプログラムに参画し、クリュッグアンバサダーであるオークラ東京にてシェフパティシエを務める青森昌之が考案したデザート「ローズをまとったクレームダンジュ 泡立てたエキューム・ローズ・ライチを添えて」をバーラウンジ スターライトにて2024年10月1日（日）より 販売開始いたします。このデザートは、花の美しさと香りを感じられる一品となっており、クリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションとの至高のマリアージュをお愉しみいただけます。

KRUG
x
Flower

Starlight
BAR & LOUNGE

■ローズをまとったクレームダンジュ 泡立てたエキューム・ローズ・ライチを添えて

特定の農園で生産されたオーガニックのバラがもたらす繊細な香りと味わいが、華やかさを引き立てる一品です。クリュッグアンバサダーであり、開業以来クリュッグのグラス販売を行っているスターライトならではの組み合わせとなっています。シェフパティシエの青森は「フルーティーかつスパイスを感じさせる豊かなアロマと味わい持つクリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディションをイメージし、アシェットデセールとして表現しました。チーズサブレとバラのコンフィチュールの味わい、ローズウォーターやハーブの香りがクリュッグとのハーモニーを生み、一体感を愉しんでいただけたと思います。」



ローズをまとったクレームダンジュ
泡立てたエキューム・ローズ・ライチを添えて

提供開始：10月1日（火）より

料金：ローズをまとったクレームダンジュとクリュッグ グランド・キュヴェ 172 エディション ペアリングセット ¥12,000

※デザート単品（¥2,600）は、平日 14:00～17:00 / 土・日・祝日 11:30～17:00 にて提供

※消費税・サービス料込

バーラウンジ スターライト

営業時間：平日 14:00～24:00 / 土・日・祝日 11:30～24:00

TEL: (03)3505-6075 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight/>



シェフパティシエ
青森 昌之

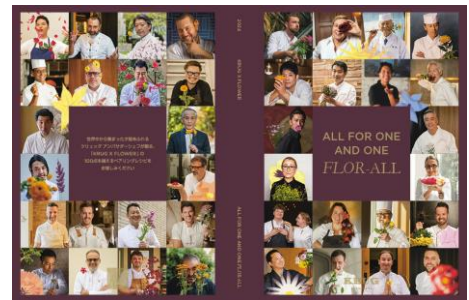
■KRUG 単一食材プログラムと 2024 年のテーマ食材「エディブルフラワー」

メゾン クリュッグは、1843 年の創業当時よりぶどう畑の各区画の個性を最大限に生かすという哲学を貫いてきました。それは、ぶどう畑を日当たり具合や傾斜などさまざまな条件で細分化し、それぞれの区画からなる数百にものぼる個々のワインが、唯一無二の個性を発揮するという考え方です。またそれは、ぶどう畑を細分化することで「気候の変化に左右されることなく、毎年最高のシャンパーニュを世に送り出すことができる」という、創業者ヨーゼフ・クリュッグが生涯変わらず抱き続けた信念でもありました。ぶどう畑の区画それぞれが異なる個性のワインを生み出すことを理解し、各区画をシャンパーニュ造りにおけるひとつの材料として位置づけています。こうしたクリュッグの哲学にオマージュを捧げ、「単一の食材に光を当てる」というアイデアが誕生しました。2015 年より開始となったこのプログラムは、毎年ひとつの食材をテーマに、世界各国で腕を振るうクリュッグアンバサダーのトップシェフたちがクリュッグ グランド・キュヴェ、クリュッグ ロゼとの至高のペアリングを追求し、提案するプログラムへと発展しています。2024 年にメゾン クリュッグが本プログラムでフォーカスする食材は、さまざまな形、味わい、香りを持ち、多様性の美しいシンボルである「フラワー」です。クリュッグアンバサダーが各々の個性を発揮することで、花が有する卓越した多様性、そして比類なき可能性が、クリュッグ シャンパーニュとのペアリングに華やかな創造性をもたらします。



■料理レシピ本 「ALL FOR ONE AND ONE FLOR-ALL」について

ページをめくるとに会えるオリジナル料理の数々は、素材がいかに味や質感、そして文化さえも結びつける要素になり得るかを伝えています。エディブルフラワーの多様性や比類なき可能性は、クリュッグ グランド・キュヴェやクリュッグ ロゼの最新エディションとのペアリングの感覚をより魅力的に引き立てます。シェフたち、料理を通じてクリュッグの価値観、品質へのこだわり、冒険者精神を表現しています。



■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。ホスピタリティ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』のホテル部門において、最高評価である「5 つ星」を獲得。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、国内初の実施となるレストラン部門の 2024 年の格付けにおいてフランス料理「ヌーヴェル・エポック」が国内唯一の「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。世界 80 ヶ国以上、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。

≪ 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) 3224-6756 FAX: (03) 3224-6727 E-mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp