

創業60周年記念 オークラガストロノミー晩餐会

～歴史を紡ぐ60年の軌跡～

2022年11月25日(金)、ホテルオークラ東京創業60周年の晩餐会が、The Okura Tokyo(オークラ東京)オーチャード(オークラプレステージタワー2階)を会場に盛大に執り行われました。(参加人数117名、¥50,000(消費税・サービス料込))オークラ東京 企画広報課の今野様より開催のご報告を頂戴しましたのでご紹介させていただきます。



1962年ホテルオークラ東京として創業60周年、2019年オークラ東京としての開業から3年の節目でもある2022年11月25日、創業60周年を冠したイベントのフィナーレを飾るべく、特別晩餐会を開催いたしました。その名も「オークラガストロノミー晩餐会」。

料理界の先人たち、すぐれた食材の作り手、そしてすべてのオークラ愛好者への60年にわたる経緯と感謝を含め、最上の味とホスピタリティーを結集させ、無比なる“オークラガストロノミー”を実現する晩餐会として企画いたしました。

近代フランス料理の基盤を築いたオーギュスト・エスコフィエの志を携え、日本に本格的なフランス料理をもたらした創業当時の総料理長、小野正吉。その料理哲学は、当ホテル歴代料理長に脈々と受け継がれています。現在の総料理長、池田順之は今回のテーマを「オークラクラシック」とシアミューズブーシュ、プレセール、デセール以外は全て小野正吉のレシピで作上げ、まさに一夜限りのメニューとなりました。

そして料理を引き立てる接客サービスの担当は、HRS人材育成委員会・HRS サービスコンクール審査委員長でもある森山明を指令塔とし、同じくHRS技能検定委員である長沼康二らが中心となり、1級レストランサービス技能士20名がシェフ・ドランを務め、2級保持者らがコミ・ドランを担い総勢40名超のサービスメンバーによるお料理に華を添えるような所作にて会場を盛り立てました。



お客様にご提供するメニューと連携したサービス方法との調整、調理チームと料飲サービスチームによる幾度にもわたる打ち合わせとサービスメンバー総出で綿密なリハーサルを行いました。また、通常レストランで求められるサービスレベルを宴会場という大きな会場でもご提供できるよう、そして何よりも最高な状態でお料理をお客様にご提供するために、入念な準備を繰り返しました。トップシーズンを迎え賑わいが戻ってきた館内には、食事を伴う大型のご宴席やレストランのご利用のお客様で連日大盛況でありました。通常業務との調整や、リハーサルを行うスペースの確保すら一筋縄ではいかない状況下でも、メニューに準じて流れるようなサービスとなるよう、迎賓から送賓まで6通りのフォーメーションを計画し、歩幅や歩調を合わせた美しい隊列、サービスする腕の角度まで実践を重ねました。また要となる調理場との連携や調理場からのサービス導線も最重要視し、司令塔森山からのタイミング指示受けは勿論のこと、宴会場両サイド出入口からのサービス開始のタイミング調整など、細部まで位置合わせを繰り返し行いました。

2022年9月、当ホテル会員向けに晩餐会開催のご案内を送付し、先行販売を開始すると、あっという間に完売。オークラのクラシックフレンチというテーマや技術に裏打ちされるレベルの高いサービスに対するお客様の声や期待は、想像以上に大きなものでした。



11月25日当日、午前中よりフォーメーションの最終確認と、他のご宴席など通常営業の合間をぬってのリハーサルを直前まで行い18:30開場。

会場前のホワイエにはバーカウンターを設けH.B.A.クラシック創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ 2021総合優勝グランプリを受賞したシニアバーテンダー 中野賢二のオリジナルカクテルFiler(フィレール)を振る舞いました。



また創業当時の総料理長であった小野正吉のイラスト入り手書きノートや1971年にフランスのエスコフィエ協会から贈られたエシャルブや称号の賞状、愛用した調理器具、創業当時の貴賓食器やカトラリーなど、お客様が60年の歩みを感じていただける品々の展示も晩餐会への助走としてひと役を担いました。また、会場内スクリーンでは、「お客様を幸せにできるサービスをモットーに本日は思い出に残るサービスをしたい」「紙一重の差のサービスは一人では成り立たない、チームで一体感のある空間づくりに努めます」など、ひとりひとりのサービスメンバーの意気込みを表した一言と顔写真を投影し、お客様とのサービスメンバーの距離を縮められるよう演出しました。

19:00弦楽四重奏のしらべと共に、サービスメンバーが整列してお客様をお迎えし晩餐会がスタート。お客様が着席された会場内の雰囲気は、リアルで実施される晩餐会に対するお客様の期待感が上昇していくのをはっきりと感じとることができました。

冒頭に当ホテルの総支配人 高柳健二よりご参加のお客様へ御礼を申し上げ、総料理長 池田によるご挨拶とメニュー説明、チーフソムリエ吉田健二よりお料理とのマリアージュ選定を行ったワイン説明から晩餐会は始まりました。演出のハイライトとして、コース途中には、料理長池田による琥珀色に輝くダブルコンソメの取り分け、1級技師による鱈のパイ包み焼きや鴨のローストのデクパーージュ、洋梨のジュビレのフランベをそれぞれのお料理提供前のパフォーマンスとして実施。細かな手捌きを前方スクリーンに投影し会場内の皆さまに五感で味わうひとときをご堪能

いただけるよう務めました。

またフランス料理やサービスに精通され日本を代表する料理評論家の山本益博氏にご登壇いただきナビゲーターとしてオークラクラシックフレンチの講評やコンソメスープ、鱈のパイ包み焼きなどの料理に関する歴史深いエピソードなど、お客様がよりおいしく料理を味わえるような傾聴すべき逸話をご披露いただきました。

最上の味とホスピタリティーを結集させて行った“オークラクラストロノミー晩餐会”は一夜限りではありましたが無事終わることができました。改めてオークラ東京では、今後も伝統とその担い手である「人財」に重きを置き、61年目へと新たな一歩を踏み出すべく研鑽を重ね、特に若手人材の育成に強化・邁進していく所存です。



Menu

晩餐会の幕開けに オークラ牛のブッフサレ 苺風味
海の幸のデリス ロワイヤル風 グリビッシュソース
琥珀色に輝く伝統のダブルコンソメスープ シェリーの香りとともに
黄金色に輝く鱈のパイ包み焼き ソースショロン
レモンソルベ
鴨のロースト オレンジ風味 ピンクグレープフルーツ
洋梨のジュビレ
紅茶の香るフロマーージュブランムース
食後の余韻を愉むコーヒーと小菓子

ランソン ブラック・ラベル プリュット
プイ・フイッセ 2020 デュ・シャレ・プイ
ピュリニー・モンラッシェ 2018 フレデリック・マニャン
シャサーニュ・モンラッシェ 2019 ルイ・ラトゥール
ヴァンド・コンスタンス 2018 クレイン・コンスタンシア