

スカンジナビアの伝統料理「スモーガスボード」本場の味を召し上がれ！

「グランドホテル スtockホルム」エグゼクティブシェフが来日

Royal Sweden Gourmet Festival

with Grand Hôtel Stockholm

開催期間：2014年3月5日（水）～11日（火）7日間

会場：欧風料理「オーキッドルーム」（本館5階）



ホテルオークラ東京（代表取締役社長 清原當博）では2014年3月5日（水）～11日（火）までの7日間、スウェーデン唯一の Leading Hotels of the World (LHW) 加盟ホテルである Grand Hôtel Stockholm よりエグゼクティブシェフの **Mr. Andreas Askling** を招聘し「スウェーデン グルメ フェスティバル with Grand Hôtel Stockholm」を欧風料理「オーキッドルーム」にて開催いたします。

近年、家具をはじめとするインテリアや雑貨など、北欧のライフスタイルが注目を集め、その存在がより身近になってきている中、食文化からも北欧をお客様に知っていただきたいという思いから、今回スカンジナビア料理の伝統的なスタイルである「スモーガスボード」を堪能できる機会をご用意いたしました。「スモーガスボード」は北欧の様々な伝統料理を一度に味わえることが特徴で、サーモンやニシンなどを代表とする海に囲まれた北欧ならではの豊富で新鮮なシーフードをはじめとする食材を堪能することができます。スウェーデンでは夏至祭やルシア祭と呼ばれるクリスマスなどのお祭りに欠かせないもので、1700年代より始まったといわれております。Grand Hôtel Stockholm では3～11月の間スウェーデン伝統料理のレストラン「Veranda」で提供されており、国内はもとより、スウェーデンを訪れる観光客からも定評があり、スモーガスボードの代名詞とも言われるレストランです。

Royal Sweden Gourmet Festival では、平日はコースメニューの中から前菜をスモーガスボードとしてご用意し、ニシンの酢漬けやお馴染みのミートボール、日本では珍しいスウェーデン産のチーズなど約10種類をご提供いたします。また土・日・祝日の「サタデー・サンデー&ホリデーブッフェ」ではスモーガスボードとして、北欧ならではの前菜、メイン料理、クラウドベリーを使用したデザートとオーキッドルーム特製のブッフェ料理を含む約40品をご用意。王室御用達シャンパン「アンドレ・クルエ シルバー・ブリュット」や北欧のスピリット「アクアヴィット」と共にお楽しみいただけます。



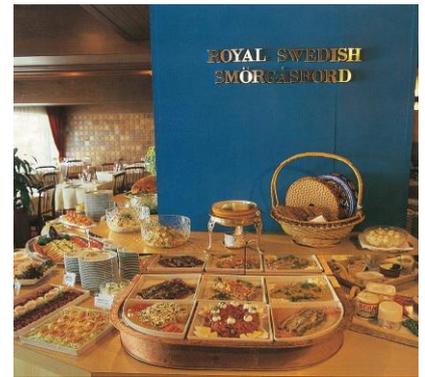
GRAND HÔTEL
STOCKHOLM - SWEDEN

Share a Grand Experience

※Grand Hôtel Stockholm 「Veranda」スモーガスボード画像より

ホテルオークラ東京と北欧料理

本館 5 階に位置する「オーキッドルーム」は開業以来、欧風料理のレストランとして多くのお客様にバラエティ豊かなメニューをご提供してまいりました。1984 年には欧風料理の伝統を残しつつも、シーフードレストランとしてメニューを一新。店内中央には水槽を設けて、旬に合わせた料理をお楽しみいただいております。海洋王国の北欧では特にシーフード料理が親しまれており、この度のフェアではヨーロッパの食文化を紹介することに長年こだわり、シーフードにも精通したオーキッドルームが本場の「スモーガスボード」をご提供いたします。また 1990 年に惜しまれつつも閉店したレストラン「コンチネンタルルーム」では 1983、84 年に Grand Hôtel よりエグゼクティブシェフを招聘したフェアを開催し、国内でバイキングが食べ放題として親しまれるなか、いち早く本場の「スモーガスボード」をご披露いたしました。



【1984 年のフェア開催風景
会場：コンチネンタルルーム】

エグゼクティブシェフ Mr. Andreas Askling

2009 年 4 月に Grand Hôtel Stockholm のエグゼクティブシェフに就任し、キッチンスタッフの管理やホテル内のレストラン、ルームサービス、バー、広範囲にわたる宴会の運営の責任を担っている。20 年以上に渡るスウェーデンの数多くの名門レストランや、ホテルのシェフとしての経験で培った高い技能を持ち、ニューヨークのアクアヴィットなどのレストラン、W リトリート・アンド・SPA モルジブ、最近ではホーチミンの 5 つ星「キャラベル・ホテル」といった一流ホテルで働き、国際的な経験が豊富である。



【Mr. Andreas Askling】

Grand Hôtel Stockholm とは

1874 年に創業したスウェーデンを代表する老舗ホテル。国内唯一の LHW 加盟ホテルであり、ストックホルムの旧市街を一望できる、最高のロケーションに位置し、王室御用達として古くから国内外多くのゲストに愛されてきた。毎年 12 月 10 日に開催されるノーベル賞授賞式では第一回 祝賀晩餐会の会場となり、セレモニー会場が市役所に移された現在では、受賞者とその家族を迎えるホテルとして定評をうけている。



【Grand Hôtel Stockholm】

【ご予約・お問い合わせ】

本館 5 階 欧風料理「オーキッドルーム」 電話番号：(03) 3505-6069

営業時間：ランチ 11：45～14：30（平日）11：30～14：00（土・日・祝日）

ディナー 17：30～21：30

ロイヤルスウェーデン グルメ フェスティバル 開催概要

名称：ロイヤルスウェーデン グルメ フェスティバル with Grand Hôtel Stockholm

期間：2014年3月5日（水）～11日（火）7日間

会場：欧風料理「オーキッドルーム」（本館5階）

時間：ランチタイム（平日）11：45～14：30、（土・日・祝日）11：30～14：00

ディナータイム 17：30～21：30

料金：[平日] コース料理 ※前菜にスモークスボードをご用意

ランチ 5,250円／7,350円、ディナー12,600円／15,750円

[土・日・祝日] ブッフェ

ランチ 6,300円、ディナー9,450円 ※料金は税込、サービス料別となります。

<メニュー例> ※内容は変更となる場合がございます。

Lunch-A (5,250円)

- ✧ スモークスボード
- ✧ スウェーデン風ミートボールブラウンバターソース、
グリーンピース、クランベリー、ポテトピューレ添え
- ✧ 甘草のパンナコッタ ラズベリー添え

Dinner-B (15,750円)

- ✧ スモークスボード
- ✧ デイルの香るロブスターのスープ、カリフラワーのリンゴ風味とロブスターのムース
- ✧ ニジマスのソテービーツ添え、青豆、オニオン、あさつきバターソースとデイルポテト
- ✧ 特選和牛フィレ肉の網焼き、キャベツ、インゲン、ベーコン、ペッパー、
オニオン、茸、ポテトと赤ワインソース
- ✧ クラウドベリーのバリエーションデザート

<ドリンク例>

スウェーデン王室御用達シャンパン「アンドレ・クルエ シルバー・ブリュット」2,625円（グラス）

協力：Grand Hôtel Stockholm 協賛：スカンジナビア航空

後援：スウェーデン王国大使館、THE LEADING HOTELS OF THE WORLD,LTD.、
スウェーデン観光文化センター



報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京営業企画部広報課 荒井・小栗・坂本

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL：03-3224-6731（直通）

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL：03-3582-0111（代表）