

報道関係各位

マンダリン オリエンタル 東京
フランス料理界のカリスマシェフが来日
ティエリー・マルクス イン ケシキ

◆10の料飲施設が多彩な食の愉しみをご提案する、「マンダリン オリエンタル 東京」

<http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/>（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、代表取締役総支配人：アンソニー・コスタ）では、フランス料理界スターシェフの一人であるティエリー・マルクス氏を招聘し、5月20日（月）から26日（日）まで7日限りのフードフェアをアジアンスパイアダイニング「ケシキ」 <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine-dining/kshiki/>にて開催いたします。



フランス料理界のカリスマにして柔道三段の親日家、ティエリー・マルクス。彼の名声は“星の請負人”との異名にも現れています。料理人、ティエリー・マルクスはルドワイヤン、タイユバン、ロブションなど世界最高レベルのレストランで研鑽を積み、1988年にトゥールーズのロカン・バルで初めてミシュランガイドの1つ星を取得、1991年にはニームのシュヴァルブランで再び星を取得しました。さらに星2つを取得したシャトー・コルディアン・バージュで10年活躍したのち、2011年「マンダリン オリエンタル パリ」に自らの名を冠したレストラン『シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス』を開き、その開業わずか半年でミシュラン2つ星を獲得するという偉業を成し遂げました。

マンダリン オリエンタル パリでは総料理長としてオールデイフレンチ『カメリア』、ケーキショップのほかケータリングも指揮しています。食感、風味、形、色合い、その全てにアバンギャルドな感覚が煌々斬新なキュイジーヌは、フランス料理の伝統と日本、香港、タイなどアジアに親しんだ彼の感性が融合して生まれました。

5月20日のランチから26日のランチまで、「マンダリン オリエンタル 東京」の38階、アジアンインスパイアダイニング「ケシキ」にティエリー・マルクスを迎え、7日間限定のフードフェアを開催いたします。3コースで魚または肉料理をお選びいただく4,800円のメニュー、4コースで魚または肉料理をお選びいただく6,400円のメニューはランチおよびディナーにて、さらに、アペタイザー2品、魚料理、肉料理、デザート2品の6コースのディナーを12,000円にてご用意いたします（料金はすべてお1人様、消費税込・サービス料13%別）。この機会にぜひ、シェフコートに箸を忍ばせ、日本文化を愛するフランス料理界稀代の逸材、ティエリー・マルクスが紡ぐ魅惑の美味をご堪能ください。

上記についてのご予約、お問い合わせは、レストラン予約、電話 0120-806-823 (9:00-21:00)、または Eメール motyo-fbres@mohg.com にて承ります。

◆「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（1つのレストランがミシュラン1つ星を取得）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・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6つ星」。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』の創刊より6年連続「5レッドパビリオン(ホテル格付最高ランク)」。

2008年、『ミシュランガイド東京』において「快適なホテル順」1位、以降5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。

2011年、世界的に著名な旅行専門誌『コンデナストトラベラー』より「ベストホテルズ フォー フード イン アジア」。

2012年、世界的に著名な旅行専門誌『トラベル&レジャー』による「ワールズ ベストホテルズ」日本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 27カ国に 44 のホテル (アジア 19、北米 12、ヨーロッパ・中東・北アフリカ 13)、約 11,000 室を所有ならびに運営するほか、新たに 14 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>

リリース内の写真データもご提供いたします

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>
