HOTEL OLE

Magazine to introduce HOTEL OLE
2017 Spring



地域のための情報発信・交流拠点
“手に届くハイグレード”ホテルオーレ

日頃よりホテルオーレをご愛顧頂き誠にありがとうございます。
皆様のおかげをもちまして3月1日に無事に開業1周年を迎えました。
振り返れば、あっという間の1年でした。このニューズレターの発行も第3号となりました。
今後も季節に応じたイベントを皆様に提供させて頂きます。
日々地域に愛されるホテルを目指しスタッフ一同さらに全力で楽しんでいきます。
ぜひホテルオーレの「手に届くハイグレード」を堪能下さい。



ホテルオーレ
総支配人　高井 賢一

HOTEL OLE

OLE流

\ 宴会プランの楽しみ方 /

藤枝駅直結の利便性・快適性を兼ね備えたホテルオーレでは、市内最大級のバンケットホールから中小規模の個室をご用意。
「手に届くハイグレード」をコンセプトにした上質な空間で、いつもとは一味違った特別な時間をお過ごしください。

point 1

{ 多彩な宴会スタイル（※8名様よりご利用可能） }





[お好みの料理を好きなだけ！ ビュッフェスタイル] [賑わいの増す 卓盛着席スタイル] [おしゃれな コーススタイル]

ご要望に応じたさまざまなスタイルで、"ほっ"とするサービスとおもてなしをご提案いたします。

point 2

{ 心踊るハイグレードなお料理 }

スペシャルな ライブ キッチン！




地元の食材を敬い、五感のすべてを刺激するクリエイティブな料理。
グルメなゲストも思わず感動！

point 3

{ パーティーをさらに 盛り上げる選べる特典 }




季節に応じてさまざまな特典をご用意！
あったら便利でうれしい特典が選べます。

point 4

{ そのまま宿泊でよりお得に }



宴会当日のご宿泊は10％OFFでご提供。
ゲストへのおもてなしをサポートいたします。

point 5

{ 講演会場・会議室のご利用もOK }



大画面のスクリーンやプロジェクターはもちろん、
県内随一の設備を装備。さまざまなご要望に
お応えいたします。

HOTEL OLEで過ごす ONE DAY STYLE

ホテルオーレには、ご利用いただく方の数だけ過ごし方があります。ビジネスはもちろん、ご家族やご友人との団らんなど、
会食・宴席から宿泊・婚礼まで、さまざまなニーズにお応えするプランを取り揃えてお待ちしております。

HOTEL OLE

Event Calendar

~ Pick up ~

気になるイベントを今からチェック！
イベントカレンダー

ホテルオーレは季節のイベントいっぱい！

大好評のイベントを今年も開催します！

5月 スペシャル ブライダルフェア



詳しくは 右ページを チェック

14日（日）

「Blossomole」のウエィングスタイルを
体感するスペシャルデイ！

8月 夏と、オーレと、夕涼み。2017




詳しくは 右ページを チェック

23（水）・24（木）・25日（金）

ひまわりに彩られたガーデンと
スペシャルなビュッフェで楽しむ
大人なビアパーティー。

11月 JAZZと、美食と、ボジョレーと。




ボジョレー解禁日 11月16日（木）

解禁日にボジョレー・ヌーヴォーを楽しむスペシャルディナーイベント



イルミネーションも
お楽しみに！

12月 Xmas the OLE





挙式された
カップルを招いての
Welcome Back Party

1月 お正月ファミリーバイキング




3日（水）

料理人たちが目の前で料理を振る舞い、縁日も登場！
お祭りのような雰囲気を楽しんでいただけます！

3月 2ndアニバーサリー



２周年記念のイベントを行います！
お楽しみに！

その他 年末年始の イベント

- 年越し蕎麦ふるまい
- 甘酒ふるまい
- 朝食バイキング おせち料理登場

そのほか、
季節ごと変わる
1階ロビー装飾にも
ご注目下さい！




OLE plan

さまざまなシーンにあわせたおもてなしをご提案

イベント　「夏と、オーレと、夕涼み。2017」OLEで過ごす、大人な時間。





ひまわりに彩られたガーデンに、スペシャルビュッフェとアルコールでおもてなしする、大人なビアパーティーを開催。特別な夏の夜を過ごすためにご用意する料理・ドリンクは、3日間限定メニューもあり、スペシャル感満載です。

2017.8/23(水)24(木)25(金)　3日間限定

参加費：10,000円＜予約制＞
料　理：着席ビュッフェ
ドリンク：生ビール・カクテル・ソフトドリンク飲み放題
時　間：19:00～21:30　　定　員：各70名
会　場：ホテルオーレ5Fガーデン ※雨天屋内宴会場
※参加は20歳以上のお客様に限定させていただきます。



婚礼　Blossomole「スペシャルブライダルフェア」

青空と緑と笑顔に包まれる1日を過ごせる『Blossomole』。ホテルオーレ5階フロアがすべて貸切になる贅沢さが魅力!婚礼料理の試食やドレス試着の他、当日限りのフェア特典もご用意しております!!

2017.5/14(日)　完全予約制

時　間：10:00～／11:00～
　　13:00～／15:00～／17:00～
定　員：各時間先着3組様
ご予約・お問い合せ：TEL.054-634-2228
営業日：平日 11:00～20:00／土日祝 10:00～20:00
定休日：祝日を除く毎週火・水曜日



宿泊　HOTEL OLE 初登場!ご夕食とご朝食がセット。「OLE美味旬菜～1泊2食スタンダード～」

プランだけの特別コースのディナーと、こだわりのホテルオーレ朝食ビュッフェをお楽しみいただけます。

2017.4/1(土)～6/30(金)

料　金：シングル13,000円（1名様）
　　セミダブル・ダブル・ツイン20,000円（2名様）
除外日：第1・3水曜日
ご夕食：ホテルオーレ2F フレンチレストラン「シェ・サツカワ」
※3日前までにお申し込みください





宴会　夏の宴会はオーレで決まり!「OLE SUMMER PLAN」

ビジネスでもプライベートでも満足対応！選べる料理スタイルはもちろん、生ビール飲み放題オプションあり！

2017.6/1(木)～9/30(土)　8名様より要予約 2時間制

ビュッフェ(着席 or 立食)　4,500円／6,500円／8,500円
卓盛着席　4,500円／6,500円／8,500円
コース　6,500円／8,500円
フリードリンクプラン、ドリンクオプション有
※ うれしいプラン特典有
※ ご宿泊も承ります（10%OFF）



宿泊　1周年を記念して特別プラン登場「アニバーサリープラン」

記念日に、お誕生日に、大切な人に…。サプライズなプレゼントで特別な時間をさらに華やかに、思い出深く。バルーンの装飾が含まれたプランです。

2017.4/1(土)～【通年プラン】

料 金：デラックスツイン25,000円
　　（2名様／添い寝2名様まで可能）
特　典：お部屋へのバルーン基本装飾付き（丸バルーン10個・ハートバルーン7個）、ラグジュアリーフェイスタオル付き
オプション①：ビッグバルーン、プレゼントボックス 各5,400円
オプション②：ホールケーキ（4号～）2,600円～



宴会　少しおしゃれして同窓生と再会したいから。華やぐひととき「同窓会プラン」

懐かしい笑顔と思い出話に華を添える、ホテルオーレのおもてなしで、楽しい再会のときを。
同窓会を盛り上げるスタイルをご提案いたします。

2017.4/1(土)～【通年プラン】　8名様より要予約 2時間30分制!!

料　理：ビュッフェ(着席 or 立食)／卓盛着席／コース
料　金：6,500円～
フリードリンクプラン、ドリンクオプション有
※ うれしいプラン特典有
※ ご宿泊も承ります（10%OFF）



販売　人気のホテルアメニティ&グッズ販売中!「オリジナルマグカップ」「オリジナルミラー」

客室でご用意しているホテルオーレオリジナルアメニティ&グッズをお土産にいかがですか。ハートの持ち手がかわいいホテルオーレオリジナルのマグカップ。
外出時にも大活躍間違いなし！
ホテルオーレオリジナルミラー。

◆ホテルオーレオリジナルマグカップ　1,500円
◆ホテルオーレオリジナルミラー　5,400円
＊1Fフロントにてお買い求めいただけます。





販売　ホテルオーレオリジナルスイーツ「藤枝ロールstrawberry」　数量限定

やさしい渋みと奥深い香りか特徴の藤枝産オーガニック和紅茶を生地に使用。シェフがこだわった濃厚なクリームとのマリアージュは、一口食べるごとに幸せな気持ちになります。ふわふわの食感、自然の甘さと香り、見た目のかわいさは贈答品にもピッタリです。

◆藤枝ロール　1,800円
＊1Fフロントにてお買い求めいただけます。



※表示価格は、全て税込みです。

CHEF'S SESSION vol.3

インスピレーションの源は、人や素材との出会い。ホテルオーレの料理の魅力を、料理人と人・素材のセッションを通してご紹介。Webでもご覧いただけます。



料理と花の融合「Vivid Blossom（ヴィヴィッド・ブロッサム）」

ホテルオーレ総料理長 町田 通
×
スイート ブロッサム フラワーズ 大村 賀庸

今回のセッションは、料理と花の融合で食のシーンを彩るテーブルコーディネイト。『Vivid Blossom（ヴィヴィッド・ブロッサム）』をテーマに、ふたりのプロフェッショナルが創り出した世界は?

食事の空間すべてが融合して初めて、料理が生きる。私にとって、空間コーディネートも大切です。<町田>

町田　今回、大村さんと対談したいと思ったのは、感性が共鳴する人と食事の空間をゼロから創ってみたいと思ったからです。お互いの感性だけで創り上げたらどうなるのかと考えると、すごくワクワクしませんか?

大村　町田シェフのオファーは、いつもイマジネーションを掻き立てられます。花のプロとして期待されている部分にプレッシャーを感じつつも、“セッション”させていただいているという感覚です。

町田　食事の空間をコーディネートすることは、私にとって大切な要素。まさしく“セッション”が必要。いつもはお客様のご要望からスタートするので、お互いの感性だけで創り上げたらどうなるのか、とても興味があります。ですから今回、感性が共鳴する人とのゼロからのセッションをぜひやってみたいとゲストにお呼びしたわけです。

大村　町田シェフとのゼロからの創作は絶対、楽しいとしか思えませんから、ぜひチャレンジしたいです。では早速、テーマはどうしましょうか?

町田　ふたりに共通するワードをテーマにするのはどうでしょう?

大村　町田シェフの「Blossomole（ブロッサモーレ）」と私の「sweetBlossoMflowers」、「blossom」ですね?

町田　答えを出すのが早すぎます（笑）。「blossom」には開花という意味のほかに、成長・発展の初期という意味でも使われますし、春にもピッタリのワードだと思いませんか。



大村　いいですね。ふんわりやわらかいというより、期待に満ちたカラフルで鮮やかな世界が待っている、そんなイメージ。

町田　パステルな感じではなくヴィヴィッド。「Vivid Blossom」でいきましょう!

アレンジすることによって感動が加わり、花一輪の魅力が同時に引き出される。<大村>



大村　町田シェフの料理は、見ただけで美味しいと分かる、出会った瞬間の感動が食べ進むうちにさらに大きくなる、そんな印象を持っています。今回の料理イメージラフを見て、町田シェフの料理の印象を、濃淡がミックス したグラデーションで表現してみました。

町田　記憶に残るのは、“五感で感動する”ことに出会えたシーンだと思うのですが、今この瞬間がまさにそう。コーディネートした空間も、一部を切り取ったフレームも、すべてが五感に訴えてきます。

大村　フラワーアレンジメントは全体のバランスが魅力を左右しますが、アレンジに使われている花一つひとつにも視線を向けて、一輪の花の魅力を見出してくださると、うれしいですね。

町田　フローリストと料理人は違う職業ですが、お客様に感動を与える職業というのは同じ。また、ぜひセッションしましょう!

<今回のゲスト>
大村 賀庸 さん
株式会社スイートブロッサム代表取締役社長
世界的フローリストに師事し、日本全国・世界各国でフラワーアレンジメントを学ぶ。その後、家業である静岡市の生花店を継ぎ「フラワーコンシャス」をテーマにお店をリニューアル。現在はカフェを含め4店舗を展開。

<シェフ>
町田 通　ホテルオーレ総料理長

株式会社スイートブロッサム
sweetBlossoMflowers
（スイート ブロッサム フラワーズ）静岡店
静岡県静岡市駿河区池田616-2
TEL 054-261-7550
営業時間　9:30～18:00
休業日　正月4日間
http://www.sweet-blossom.com

HOTEL OLE

HOTEL OLE
チャペル & ガーデン　ブロッサモーレ
Blossomole

こちらをお持ちいただいた方に
藤枝ロール
200円OFF券

電車でお越しの方　JR藤枝駅南口直結
東海道新幹線 静岡駅～藤枝駅（約20分）
掛川駅～藤枝駅（約25分）

お車でお越しの方　東名高速道路
大井川焼津藤枝スマートI.Cより約10分
東京方面から焼津I.C.より約15分
名古屋方面から東名吉田I.C.より約15分
藤枝バイパス　谷稲葉インターより約10分

駐車場のご案内　駐車場は近隣直営駐車場
（第1～第4）をご利用ください。

[ご予約・お問い合わせ] Tel：054-634-0001
[ご宴会] Tel：054-634-2225 / [ご婚礼] Tel：054-634-2228

JR藤枝駅南口直結（徒歩0分）
〒426-0067 静岡県藤枝市前島1-3-1
TEL：054-634-0001（代表）　URL：http://www.hotel-ole.com
ホテルオーレ 検索

- ACCESS -
