

2023年5月8日

Press

SORANO HOTELとその姉妹施設「オーベルジュ ときと」開業コラボレーション企画 「SORANO & TOKITO 宿泊プラン」販売開始

- 新たな和食の贅を「オーベルジュ ときと」で愉しみ、「SORANO HOTEL」でウェルビーイングステイ -

SORANO HOTEL（ソラノホテル）を経営する立飛ホスピタリティマネジメント（本社：東京立川市；取締役 COO 坂本裕之）は、同じく東京立川に和のオーベルジュ「Auberge TOKITO」（オーベルジュ ときと）を4月に開業しましたが、開業を記念し、両施設のコラボレーション企画として、立地的にも近い地の利を生かし、ソラノホテルの宿泊とオーベルジュ ときとの食事を組み合わせた宿泊プランの販売を開始しました。ソラノホテルの宿泊と組み合わせることで、首都圏だけでなく国内外遠方からのゲスト需要にこたえるべく企画されました。

「SORANO & TOKITO 宿泊プラン」は、ソラノホテルの宿泊と、「オーベルジュ ときと」カウンター席又はテーブル席のご夕食を組み合わせたもので、食の醍醐味を味わうならカウンター席、ご家族やビジネスなどの目的でご利用ならテーブル席と、それぞれのニーズでお選びください。

『SORANO & TOKITO 宿泊プラン』

プラン① 「オーベルジュ ときと」カウンター席（夕食2名様分）及びSORANO HOTEL ご宿泊1泊朝食付プラン
料理人達が素材を語り、料理を語る。そしてその職人技を目の当たりに仕上げられる料理。そうした特別の時間を愉しむカウンター席は、「オーベルジュ ときと」の醍醐味です。

※約14品のおまかせコース ※ご夕食は19:00スタートとなります。 ※16歳以上のお客様対象

期間A： 2023年5月15日（月） - 7月7日（金）（SORANO HOTEL インフィニティプール休業期間）

料金： 平日 ¥161,260（税サ込） 土曜日 ¥167,860（税サ込）

※この期間はSORANO SPA（インフィニティプール、インドアスパ、ジム）及びROOFTOP BARは休業となります。

期間B： 2023年7月8日（土） - 9月30日（土）

料金： ¥166,980～（税サ込）

プラン② 「オーベルジュ ときと」テーブル席（夕食2名様分）及びSORANO HOTEL ご宿泊1泊朝食付プラン
格子状の四角い木の窓枠が、クラシックモダンな雰囲気を醸し出すレストランのホール席。ゆったり取られた天井高の空間に穏やかな時が流れます。それぞれのテーブルには、カスタムメイドのトロリーが配置され、お客様の前で食材のご紹介や、盛付がなされ、料理人との会話も弾みます。ご家族との特別な機会やビジネスにもご利用ください。4名様個室も揃っております。

※約10品のおまかせコース ※個室のご利用には別途個室料を頂戴します。 ※16歳以上のお客様対象

期間A： 2023年5月15日（月） - 7月7日（金）（SORANO HOTEL インフィニティプール休業期間）

料金： 平日 ¥98,010（税サ込） 土曜日 ¥104,610（税サ込）

期間B： 2023年7月8日（土） - 9月30日（土）

料金： ¥103,730～（税サ込）

※Auberge TOKITOの料金にはサービス料と税金が含まれます。SORANO HOTELの料金は税金のみでございます。料金内訳は、[プランページ](#)にてご確認ください。

SORANO HOTEL

〒190-0014 東京都立川市緑町3-1 W1

W1, 3-1 Midori-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0014 Japan

Tel: +81(0)42-540-7777 Fax: +81(0)42-540-7851 Mail: info@soranohotel.com

<https://soranohotel.com>

プラン詳細及びご予約は：[SORANO HOTEL 公式サイト](#)、又は[Auberge TOKITO 公式サイト](#)

「オーベルジュ ととき」

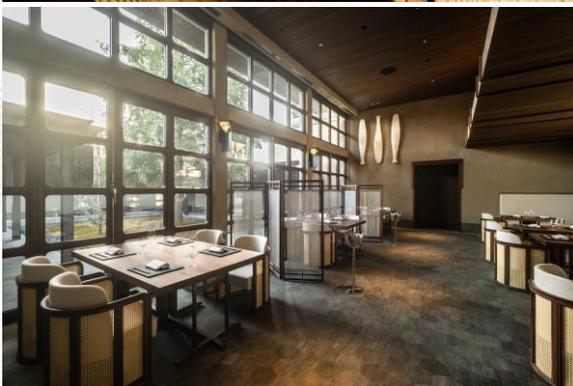
国際都市東京から発信する新しい日本料理の形を求め、国内外で豊かな経験を持つ料理人たちが結集し、自由闊達に創る料理。それをオーベルジュとときでは、常に高みを目指す職人的な発想で創る「アルティザン・キュイジーヌ」としました。高価な食材や高級な食器を駆使した既存の高級ではなく、本当に豊かだと感じるプライスレスな食体験。究極の食材を全国に求め、いのちのめぐみを余すところなくめぐらせ、捨てられるはずの食材を、技術と手間ひまをかけて最高の味へと昇華させる。そして器の在り方も問い直し、ひとつひとつの料理に合う皿を、料理人が自ら生み出します。

二人のミシュランスターシェフ、石井義典（総合プロデューサー 総料理長）並びに大河原謙治（総支配人 料理長）のもとに、国内外で技術を磨いた日山浩輝（料理長）、佐澤慧（副料理長）及び上野賢一郎（副料理長）そして黒岩加奈子（パストリーシェフ）らが集結し、伝統の懐石料理の縛りやルールから解放された自由な発想で、真の豊かさを追求した新たな日本料理を提供します。

Auberge TOKITO: “マグロ節を食べる” オーベルジュ とときの特徴的な料理



SORANO HOTEL
全室昭和記念公園に面するスタンダードルーム



Auberge TOKITO
クラシックモダンな雰囲気のレストランホール テーブル席



SORANO HOTEL: エントランスロビー

このリリースに関するお問合せ：[SORANO HOTEL マーケティング](#)：村山、須田 TEL: 042-540-7757
E-MAIL：communications@soranohotel.com

本リリースに掲載されている画像は、以下よりダウンロードいただくことができます。
<https://xgf.nu/ajHD>（有効期限：2023年6月7日(水) / パスワード：sora）