

&lt;報道関係各位&gt;



ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：池田 正己）は、ご家庭でお愉しみいただけるホテルメイドの味として毎年ご好評いただいておりますクリスマステイクアウト商品のご予約を、テイクアウトコーナー『シェフズガーデン カメリア』にて、10月1日（月）より開始いたします。伝統のレシピから作る定番のものから16名様分のホームパーティー仕様のケーキまで、シチュエーションに応じてお選びいただけるようなラインアップをご用意いたしました。

今年のクリスマスケーキのスペシャリテは、“サンタの家”をテーマにした「ドゥムール・デュ・ペール・ノエル」です。こちらのケーキはもともとウェディングケーキの制作を担当していたパティシエのアイデアがきっかけとなり生まれました。人生に一度の結婚式だけにとどまらず、毎年訪れるご家族で過ごすクリスマスの思い出になれることを願って考案いたしました。味は斬新さを追求したものではなく、フレンチペストリーのスタンダードを守った「オークラの味」を基本としています。

その他、ご自宅でオークラの味をご堪能いただけるオードブルなどのディナーセットをご用意いたしました。大切な人と過ごす特別な日をホテルオークラ東京の「伝統」の味とともにお過ごしください。いずれもお召し上がりいただいた時の喜びが、きっと思い出の味となって刻まれることでしょう。

#### ◆クリスマスケーキ

*Demeure du Père Noël*（ドゥムール・デュ・ペール・ノエル） ※要予約

19,440円（直径24cm×高さ28cm、16名様分） 限定数：60個

長い間親しまれてきたショートケーキに、いちごのリースと3種のチョコレートで作ったサンタの家、側面にはクリスマスの伝統菓子をイメージしたクッキーを飾りました。クリスマスのためだけにお作りするスペシャリテです。



**Noël Grand Chocolat (ノエル・グラン・ショコラ) ※要予約**



7,020 円 (直径 14cm×高さ 6.5cm) 限定数：80 個

厳選された 2 種類の良質なクーベルチュールチョコレートとラム酒のハーモニーが特徴。濃厚な味わいとシルクのようなやわらかな口あたり。カカオの芳醇な香りと至福の口溶けをお愉しみください。

**Bûche de Noël Praliné (ブッシュ・ド・ノエル・プラリネ) ※要予約**

5,400 円 (長さ 15cm) 限定数：150 個

バターをたっぷりを使用した手作りのプラリネクリームは、アーモンドとヘーゼルナッツの香りをまとった軽やかな味。ふわふわのロールケーキ生地と相性抜群のホテルオークラ伝統のクリスマスケーキです。



**Apple and Maple Stollen (林檎とメイプルのシュトーレン)**



4,200 円 (長さ 17cm×高さ 6.5cm) 限定数：100 個

\*12月1日(土)より販売開始

風味の凝縮した林檎の洋酒漬けとメイプルシュガー、さらに特製スパイスでアクセントを利かせました。毎年ご好評いただいている、ホテルオークラ東京オリジナルのシュトーレン。しっとり、やさしい甘さが魅力です。

**Christmas Short Cake (クリスマスショートケーキ) ※要予約**

5,200 円 (直径 15cm)

\*直径 18cm、直径 21cm のご用意もございます。

真っ赤ないちごと真っ白な生クリームの組み合わせが王道とも言えるクリスマスケーキのスタンダードです。シンプルだからこそ、受け継がれてきたレシピに忠実にお作りしています。



◆クリスマスオードブル・ディナーセット ※要予約

Lumière (リュミエール) 19,440円 (2名様用)

特別な夜のご自宅でのお食事に彩りを添えるオードブルのセットをご用意しております。

<内容>

フォワグラムース林檎仕立て/キャビアのパイケース詰め/伊勢海老のビクトリア風/パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ/他全14品



※写真はイメージです。

Amour (アムール) 25,920円 (2名様用)

オードブルからメインディッシュ、ケーキまでがセットになったクリスマスディナー。

おふたりで愉しむ、聖夜のためのディナーコースです。

<内容>

オードブル10種/ひな鶏のロースト/クリスマス特製温野菜/いちごとピスタチオのムース  
クリスマスアレンジ

ホテルオークラ東京の特製ソースが魅力のお肉料理もご自宅でお愉しみいただけます。

**Roast Beef (ローストビーフ)**



彩り野菜/ホースラディッシュ/

グレービーソース

28,000円 (6名様用、約1.2kg)

**Roast Chicken (ローストチキン)**



クリスマス風ポテト/

フォン・ド・ヴォー ソース

8,640円 (4名様用、約1.0kg)

※料金はすべて税込です。

※写真はイメージです。

**ご予約・お問い合わせ**

シェフズガーデン カメリア (1階)

営業時間：6:30~0:00midnight TEL:03-3224-6654

予約受付時間：9:00~21:00

お渡し日：12月20日(木)~25日(火) 12:00~21:00

予約締切日：お渡し日の2日前まで

\* 林檎とメイプルのシュトーレンのみ12月1日(土)より販売いたします。

**デリバリーサービスのご案内**

受付時間：11:00~19:30

都内23区内(1時間以内)、1,620円/1kmより商品をお届けいたします。

**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 松本・小栗・服部

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

TEL:03-3224-6731(直通) Mail:pr@tokyo.hotelokura.co.jp

**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)