

2022年9月28日

The Okura Tokyo で煌めくホリデー Part. 1
クリスマス スペシャル セレクション 2022

本物志向のライフスタイルにあわせたラインアップを

株式会社ホテルオークラ東京(所在地：東京都港区、代表取締役社長：梅原真次)が運営する The Okura Tokyo では、クリスマスシーズンに向け創業より受け継ぐレシピに忠実に、本物の味を追求したクリスマス商品をラインアップしました。新商品「パネトーネ」をはじめとする伝統スイーツや本格的な味わいのデリカテッセンなど、アドベントから当日まで、長く自宅で愉しむ聖夜のために、それぞれのライフスタイルに合ったクリスマスを、オークラのクオリティーとホスピタリティーで彩ります。

《自宅で愉しむクリスマス》

クリスマス スペシャル セレクション 2022

シェフズガーデンのクリスマス伝統スイーツ

【店頭販売開始】 パネトーネ、シュトーレン 12/1(木)～
パネトーネネロ、ショコラーデ・シュトーレン 11/18(金)～

■<新商品>パネトーネ(直径10cm 高さ14cm) ¥1,500

イタリアのクリスマスの象徴的なお菓子、パネトーネをグレードアップ。爽やかさを追求し、フルーツの配分も多めにセミドライオレンジに加えオレンジの果汁、レーズンは酸味が引き立つグリーンレーズンを加えた2種にセミドライレモンのドライフルーツ入り。オーセンティックなクリスマスの伝統的スイーツを愉しめます。



手前：パネトーネ、奥：パネトーネネロ

■<新商品>パネトーネネロ(直径10cm 高さ14cm) ¥1,500

ビターなチョコレートを加えたコーヒー風味の生地、ザクザクの食感が魅力の皮つきアーモンドをキャラメルがけしてトッピング。濃厚な味わいに、ドライチェリーの酸味がアクセント。縦にカットすると、トッピングの食感とカカオニブとパトンショコラ2種の濃厚な味わいのコントラストが愉しめます。円柱の縦長な形にもこだわり、生地部分の中心とトップのバランスを重要視しました。

■シュトーレン(長さ24cm 高さ10cm) ¥4,300

ラム酒に漬け込んだレーズンや無花果などの厳選したドライフルーツとナッツを練り込み、しっとりとして仕上げました。レモンピールとスパイスによる大人っぽい味わいが魅力です。



シュトーレン

■ショコラーデ・シュトーレン(長さ13cm 高さ4cm) ¥3,000

アマレーナチェリーと、チョコレートをふんだんに配合したブラウニーを混ぜ込んでいます。ジューシーさと濃厚なカカオの風味がマッチ、少人数やギフトにも最適なミニサイズです。

シェフズガーデンのクリスマスケーキ

【予約】 いずれも要予約(予約は受け渡しの5日前まで)

<電話> デリカテッセン シェフズガーデン TEL : (03) 3505-6072 (9:00～18:00)

<ネット> <https://theokuratokyo.jp/letter/news/christmas-takeout-2022/>

【受渡】 <店頭> 2022年12月21日(水)～25日(日)

12/21(水)、22(木)：デリカテッセン シェフズガーデン(オークラ プレストージタワー5階)

12/23(金)～25(日)：特設会場(オークラ プレストージタワー1階)

<デリバリー> 指定の日時にタクシーにてお届け(デリバリー料金別)

■夜空の輝き(直径14cm 高さ5cm) ¥6,400

真紅が印象的なチョコレートケーキ。エクアドル産2種類のカカオの風味が際立つムースとココア風味の濃厚なビスキュイを組み合わせ、重厚さと軽さがバランスよく融け合います。真っ赤なチョコレートを霧状に吹き付け、ベルベットのような質感が華やぎを添える毎年一番人気の一台を、今年デザインを新たにしてお届けします。



夜空の輝き

■ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ(長さ15cm 高さ5cm) ¥6,000

アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしいブラリネ風味のバタークリームを、スポンジ生地で丁寧に巻き上げました。30年以上前から変わらぬレシピに忠実に、表面の「クリスマスの薪」の木目模様はカカオ72%のビターなクーベルチュールを使い1本1本丁寧に描いています。



ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ

■クリスマスショートケーキ(長さ15cm 高さ8cm) ¥6,000

誰からも愛される定番アイテム。ミルクィでやさしい甘さの生クリームとスポンジ生地の絶妙なバランスは、オークラの伝統そのものです。

デリカテッセン *いずれも要予約、料金は消費税込

■<新商品>オークラ牛ビーフシチュー(4名分) ¥21,600 【数量】限定20個

The Okura Tokyo のオリジナル食材“オークラ牛” 独得の甘さや香り、脂と赤身のバランスが整ったきめの細かさを、赤ワインソースでじっくりと煮込んで引き出しています。料理長によるプロの味わいを自宅のテーブルで。

■クリスマスオードブル The Okura Luxe ~Charme~ (2名分) ¥36,000 【数量】限定80個

<内容> フランス産キャビア(パエリ 15g) コンディマン添え / オマール海老とマンゴーのサラダ / あわび、たらば蟹、雲丹のカクテル / フォワグラのトリュフ仕立て 等 全12品

■キャビア Eclat Noir ~聖夜の宝石~(4名分) ¥23,760 【数量】限定20個

<内容> キャビア(50g) / コンディマン / ブリニ(10枚)

■ローストビーフ (6名分・約1.2kg) ¥36,000 彩り野菜 / ホースラディッシュ / グレイビーソース

■ローストチキン (4名分) ¥10,800 ハッシュドポテト / フォン・ド・ヴォーソース



オークラ牛ビーフシチュー(右)などデリカテッセン

【The Okura Tokyo について】

The Okura Tokyo は、日本の伝統文化や歴史的要素を取り入れ、気品と静寂に包まれる中層棟「オークラ ヘリテージウイング」と、躍動感と高機能で現代のニーズに応えつつ、和のアクセントに独自性を感じさせる高層棟「オークラ プレステージタワー」の二棟で構成。2019年9月にグループのフラッグシップとして開業。

公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp>

インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

報道関係者の方からのお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：今野 / 矢部 / 小栗

TEL：(03)3224-6731 FAX：(03)3224-6727 E-mail：pr@tokyo.hotelokura.co.jp


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®