

2025年9月2日

オークラ東京が贈る冬のひととき
クリスマス スペシャル セレクション 2025
大人心をくすぐる新作「シェフのスペシャリテ〜La Suprême〜」など
10月1日(水)より予約受付開始



オークラ東京（所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二）は、2025年10月1日(水)よりオーキッドスイーツ&デリにてクリスマスシーズン限定商品のご予約受付を開始いたします。

本年は、シェフのスペシャリテを一新し、5種類のクリスマスケーキと4種類のクリスマスブレッドに加え、オードブルやローストビーフ、ローストチキンなど、テーブルを華やかに彩る商品をご用意しました。クリスマスケーキの新作には、当ホテルのパティスリー部門を牽引するシェフパティシエ 青森昌之が「大人心をくすぐるクリスマスケーキ」をテーマに創作した「シェフのスペシャリテ〜La Suprême〜」が登場します。コロンビア産カカオを使用したショコラに、ウイスキー樽で熟成させ香りを移したバレルエイジドコーヒーを合わせた、芳醇な香りをお楽しみいただける一品です。

また、昨年大好評につき早々に完売となった、生クリームや国産小麦にこだわったショートケーキ「ラヴィアン・ネージュ」と、フランス産の栗を使用したモンブラン「フランスに包まれて」はさらに改良を重ね、限定数を増やして販売します。「ラヴィアン・ネージュ」は、本ケーキのために特別にブレンドした北海道産と九州産の上質な生クリームや国産小麦、ブランド苺「古都華」を使用し、その名の通り新雪のように軽やかで美しく仕上げました。「フランスに包まれて」は、表面に纏うペーストにはフランス産の蒸し栗を使用、できる限り砂糖を使用せず、素材本来の豊かな味わいをお楽しみいただけます。その他にも、ギフトとして人気の高いシュトーレンやパネトーネ、オークラ伝統のレシピで作られるローストビーフなどのデリカテッセンが、贅沢なひとときを演出いたします。本年も、オークラならではのクオリティーとホスピタリティーが光るラグジュアリーなクリスマス商品で、特別な時間をお過ごしください。

「クリスマス スペシャル セレクション 2025」 ラインアップ

Entremetsークリスマスケーキー ※いずれも要予約、数量限定、料金は消費税込

<新商品>シェフのスペシャリテ ～La Suprême～ ¥15,000/13 cm×13 cm/6～8名様用

芳醇な香りと力強いコクを持つコロンビア・トゥマコ産カカオのショコラに、ウイスキー樽で熟成させ芳醇な香りを移したバレルエイジドコーヒー、そしてまろやかな甘みと香ばしさが特徴の長野県東御市産「信濃くるみ」を合わせた、大人心をくすぐるスペシャリテです。エスプレッソ抽出したコーヒーは、全体を覆うキャラメルショコラムースと中のショコラクリームに使用し、奥深い味わいに仕上げました。くるみの繊細な風味と食感に、メープル香るクレームブリュレがやさしく寄り添います。ウイスキー樽の香りを纏いながらもアルコール分は含まれていないため、お酒が苦手な方もお愉しみいただけます。



シェフのスペシャリテ ～La Suprême～

■ ラヴィアン・ネージュ ¥12,000/直径 12 cm/4～6名様用

独自にブレンドした北海道産と九州産の上質な生クリームを使用。新雪のようにふんわりとした生クリームの上には、濃厚な甘みと華やかな香りが特徴の奈良県産の苺「古都華」をふんだんにあしらいました。中には、国産小麦で丁寧に焼き上げたスポンジを三層に重ね、古都華とともに生クリームとカスタードクリームを合わせました。重なり合う味わいが生み出す豊かなコクと、繊細でとろけるような食感をご堪能いただけます。



ラヴィアン・ネージュ

■ フランスに包まれて ¥12,000/直径 12 cm/6～8名様用

表面を覆う繊細なペーストにはフランス産の蒸し栗を用い、砂糖の使用をできる限り抑えることで、素材が持つ素朴で豊かな風味を引き出しました。その下には、ラム酒が香るマロンペーストを二層に重ね、さらにフランス産マロングラッセや、もみの木のはちみつを加えたクレームブリュレ、マロンババロアを忍ばせています。サクサクとしたヘーゼルナッツのメレンゲや、フランス産ハイカカオチョコレートクリームも組み合わせ、移ろう食感と味わいを重ねながら、フランスの香りと奥行きを堪能できる新感覚のモンブランに仕上げました。



フランスに包まれて

■ クリスマスショートケーキ ¥6,600/直径15cm/6~8名様用

いつの時代も人々に愛され続けるショートケーキ。しっかりとした食感のスポンジを、ミルキーで純白のクリームがやさしく包み込みます。レシピを守り抜き、忠実に継承してきたオークラ伝統の味わいをぜひご堪能ください。



クリスマスショートケーキ

■ ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ ¥6,300/長さ15cm/4~6名様用

30年以上受け継がれてきたオークラ東京のレシピで仕立てるブッシュ・ド・ノエル。しっとりとしたスポンジ生地、2種のナッツのプラリネを合わせた香ばしいバタークリームを巻き込みました。プラリネのザクザクとした食感が心地よいアクセントとなっています。



ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ

■ シェフパティシエ 青森からのコメント

本年はシェフのスペシャリテを一新いたしました。国産素材にこだわり、食材そのものの魅力と、組み合わせによる新たな驚きをお届けしたいという思いの中で出会ったのが「バレルエイジドコーヒー」です。ウイスキー樽で熟成させた豆を用い、樽熟成ならではの芳醇で複層的な味わいの特徴としています。さらに、長野県産「信濃くるみ」は、しっかりとした食感とともに、日本らしい繊細な風味を併せ持つ素材です。これらの素材が重なり合うことで生まれる複雑さや濃厚さ、そして軽やかさを感じていただける一品に仕上げました。

オークラ東京のチーム・パティシエは、常に新しい素材を探求し、互いに磨き上げた技術を共有することで、その魅力を最大限に引き出し、心に残る味わいを皆様にお届けしてまいります。これからもぜひご期待ください。



青森 昌之（あおもり まさゆき） 洋食調理部製菓課 シェフパティシエ

1987年4月、ホテルオークラ東京に入社。96年に渡仏し、M.O.F. パトリック・シュバロ氏が経営する「レ・クラリーヌ」、カンヌのミシュラン二つ星レストラン「ロワジス」、さらに「サラファエル ヌガーコッシュ」にて研鑽を積む。2002年より「ラ・ボーズ」のシェフパティシエに就任。その後は同系列店である「カカオサンパカ 大丸梅田店」など計6店舗の立ち上げにおいて、メニュー開発・製造を担当。カカオ本来の風味を活かしたチョコレートかき氷など数々の人気商品を考案する。その功績が認められ、東大寺文化センター内「茶廊 葉風泰夢（サロウ ハーフタイム）」や春日大社国宝殿内「鹿音（かおん）」の立ち上げでは、新しい分野である和菓子・和洋菓子の開発にも携わった。2019年のオークラ東京開業に合わせて再入社。新鮮で上質な食材にこだわり、人々を魅了する一品を生み出し続けている。

【受賞歴】

1996年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 銅賞

1998年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 金賞

2000年 クープ・ド・モンド・ド・ラ・パティスリー2001 日本予選 飴細工部門 3位

マンダリン・ナポレオンコンクール 日本予選 2位

Gateaux ークリスマス伝統ブレッドー ※いずれも要予約、料金は消費税込



左から、りんごとメープルのシュトーレン／ショコラーデ・シュトーレン／シュトーレン

■ りんごとメープルのシュトーレン ¥3,000／長さ 13 cm 高さ 4 cm

さわやかな辛口シードルとアマレットに漬け込んだドライりんごを包み、表面にスライスアーモンドを纏わせて香ばしく焼き上げました。生地には香り豊かなメープルシロップを練り込み、さらにメープルブラウニーを加えることで奥行きのある味わいに。ギフトにも最適なミニサイズです。

■ ショコラーデ・シュトーレン ¥3,000／長さ 13 cm 高さ 4 cm

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、ブラウニーが中心に隠れる一味違ったジューシーなシュトーレン。こちらもミニサイズでご用意しています。

■ シュトーレン ¥5,500／長さ 24 cm 高さ 10 cm

2種の良質な洋酒で3ヵ月以上かけてよりフルーティーに育てあげたフルーツと香ばしくローストしたナッツ類、バニラ、シナモンなど9種のスパイスがアクセントになり、甘い香りをさらに引き立てます。

■ パネトーネ ¥1,800／直径 10 cm 高さ 14 cm

自然発酵種を使用したイタリアの伝統的な発酵菓子。卵とバターをふんだんに使用したリッチな生地に、レーズンやオレンジ、レモンといった柑橘フルーツを練り込み、しっとりと焼き上げました。爽やかでフルーティーな味わいが広がります。



パネトーネ

Hors d'oeuvre & Plat de viande ーデリカテッセンー ※いずれも要予約、料金は消費税込



左から、クリスマスオードブル／ローストビーフ・ローストチキン／キャビア

■ クリスマスオードブル The Okura Luxe 〜Charme〜 ¥38,000／2名分 【数量】限定 80 個

オークラ東京のスペシャリティが一堂に揃う特製オードブル。オマール海老、あわび、キャビア、フォワグラなど、クリスマスの食卓を彩る豪華食材を使用し、スタイリッシュで華やかな一品に仕上げました。三段重に詰め合わせたオードブルは、ご家族やご友人とのクリスマスパーティーを華やかに演出するだけでなく、贈り物としても最適です。

<内容> フランス産キャビア（バエリ／15g）コンディマンとブリニ／オマール海老とラタトゥイユのサラダ トリュフソース 蝦夷鮑とたらば蟹のカクテル／オークラ牛ブッフサレ、穴子、クリームチーズのガトー仕立てなど 11 品

■ キャビア Eclat Noir ～聖夜の宝石～ ¥25,000/4名分 【数量】限定15個

上質なフランス産オシェトラキャビアをクリスマス仕様の特別缶をご用意しました。

<内容> キャビア(50g)/ブリニ(10枚)

■ ローストビーフ ¥38,000/約1.2kg/6名分

バランスのとれた赤身と脂が特徴のブラックアンガス種に穀物を200日以上与えて飼育されたオーストラリアのブランドビーフ「麦黒牛」を使用。肉本来の味をお愉しみいただけます。

<内容> ローストビーフ/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 ¥13,000/4名分

千葉県緑豊かな自然と清らかな水に恵まれた環境で育てられた水郷赤鶏を使用。外側はこんがり香ばしく焼き上げ、内側はしっとりジューシーに仕上げました。やわらかな肉質と深みのある味わいをご堪能いただけます。

<内容> ローストチキン/ハッシュドポテト/フォン・ド・ヴォーソース

【お渡し期間】2025年12月21日(日)～25日(木)

※りんごとメープルのシュトーレン、シュトーレン、ショコラーデ・シュトーレンは11月1日(土)から、パネトーネは12月1日(月)から販売いたします。当日分のご用意もございますが、ご予約をおすすめいたします。

【予約開始】2025年10月1日(水)より ご予約は受け渡しの5日前まで

<電話> オーキッド スイーツ&デリ TEL: (03)3505-6072

営業時間 10:00～20:00/予約受付時間 10:00～18:00

<ウェブサイト> <https://theokuratokyo.jp/ja/news/christmas-special-selection-2025/>

※ウェブサイトは9月19日(金)公開予定

【お渡し場所】

21日(日)	12:00～19:00	プレスステージタワー1階 平安の間
	19:00～20:00	オーキッド スイーツ&デリ
22日(月)～25日(木)	12:00～19:00	プレスステージタワー7階 チェルシー
	19:00～20:00	オーキッド スイーツ&デリ

オークラ東京で過ごすクリスマス

■ オークラ東京×サントリーホール スペシャルコラボレーション

サントリーホールでのクリスマスコンサートS席チケットとオールデイダイニング「オーキッド」またはバーラウンジ「スターライト」でお愉しみいただけるライトディナー付きプランを発売。9月19日(金)10:00よりオンラインにてご予約を開始します。

・サントリーホール クリスマスコンサート 2025 バッハ・コレギウム・ジャパン「聖夜のメサイア」

開催日: 2025年12月24日(水) お食事: 16:15～17:45/コンサート: 18:30 開演 (17:50 開場)

料金: ¥32,000 (コンサートS席、お食事・ワンドリンク付、消費税・サービス料込)

・サントリーホールのクリスマス 2025

開催日: 2025年12月25日(木) お食事: 16:45～18:15/コンサート: 19:00 開演 (18:20 開場)

料金: ¥27,000 (コンサートS席、お食事・ワンドリンク付、消費税・サービス料込)

イベント詳細: <https://theokuratokyo.jp/ja/news/christmas-events-2025/>

ご予約・お問い合わせ: TEL: (03)3224-7688 (月～金 10:00～17:00 / 祝日を除く)

■ レストラン・バー

2025 年のクリスマスシーズンに向けて、煌めくホリデーを彩るレストラン・バーの特別メニューのご予約受付を 9 月 26 日(金)より順次開始いたします。鉄板焼「さざんか」では、きたうち牧場のプレミアムビーフを使用したコースをご用意。オールデイダイニング「オーキッド」では、トリュフ香るコンソメスープパイ包み焼きなど、5 品のコースをご提供いたします。さらに、バーラウンジ「スターライト」では、クリスマス限定のアフタヌーンティーやコースディナーなど、シチュエーションに合わせてお楽しみいただける多彩なメニューをご提供します。

・フランス料理「ヌーヴェル・エポック」 Menu Noël

メニュー：熊本県産和牛「和王」のフィレをメインとした 9 品 (Menu Noël A) または 6 品 (Menu Noël B) のコース
料金：Menu Noël A ¥48,000 / Menu Noël B ¥38,000
提供期間：12 月 20 日(土)～25 日(木)



さざんか クリスマスメニュー

・鉄板焼「さざんか」 クリスマスメニュー

メニュー：伊勢海老や石垣島きたうち牧場プレミアムビーフをメインとしたコース
料金：¥43,000 | 提供期間：12 月 1 日(月)～25 日(木)

・オールデイダイニング「オーキッド」 Orchid Christmas Dinner

メニュー：トリュフ香るコンソメスープパイ包み焼き
青森県産平目のボンファム
鴨胸肉のロースト オレンジ添え濃厚な赤ワインソースなど 5 品
料金：¥21,000 | 提供期間：12 月 19 日(金)～25 日(木)



オーキッド Orchid Christmas Dinner

・バーラウンジ「スターライト」 ～Joyeux Noël (ジョワイユ ノエル)～

メニュー：栗のブルーテやオマール海老のフリカッセ、
国産牛フィレのパイ包み焼きをメインとする 7 品のコース
料金：¥30,000 | 提供期間：12 月 23 日(火)～25 日(木)



※表示金額はすべて消費税・サービス料込

※詳細は、右記 QR コードより 9 月 26 日(金)からご覧いただけます。

■ オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140 室)」と、海外を中心に展開し、都市の躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368 室)」の 2 棟から構成。客室は、730 ㎡を有する都内最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム 17 室を含め、総客室 508 室。5 つのレストランと 2 つのバー、約 2,000 ㎡の「平安の間」を含む 19 の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダンイズム建築として高い評価を得た本館を設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド 2025』のホテル部門において、最高評価である「5 つ星」を獲得。総客室数が 500 室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の 5 つ星ラグジュアリーホテル認定となります。世界 80 カ国以上、400 軒以上のホテルで構成される The Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも 2024 年より加盟。

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：本荘

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

