

2025年12月17日

《 オークラ東京 》
ホテルオリジナル商品「オトナのポケット缶」シリーズより
バレンタインエディション 2 種が新登場

バレンタイン限定商品 2026

1 月 5 日 (月) より販売開始

オークラ東京 (所在地 : 東京都港区、総支配人 : 高柳健二) は、2026 年 1 月 5 日 (月) よりオーキッド スイーツ & デリにてバレンタイン限定商品の販売を開始いたします。

本年は、オークラ東京のオリジナル商品「オトナのポケット缶」シリーズよりバレンタインエディションとして、「キャラメルショコラ ノワール & タヒチバニエユ」、「キャラメルフリュイ マンゴー & フランボワーズ」の 2 種類を新たにご用意しました。「キャラメルショコラ」は、高品質なカカオ豆を発掘するカカオハンターが厳選したカカオを使用した「ノワール」と、豊かな香りと希少性で知られるタヒチ産バニラを贅沢に使用した「タヒチバニエユ」の 2 種を詰め合わせており、ビターと芳醇な甘さが折り重なる、まさにオトナの深い味わいをお愉しみいただけます。「キャラメルフリュイ」は濃厚なマンゴーの華やかな香りと、フランボワーズのほどよい酸味の 2 種が愉しめるフルーツキャラメルのアソート。南国の甘さと赤い果実の爽やかな余韻を、小さな一粒に贅沢に閉じ込めました。

昨年ご好評いただいたオークラ東京オリジナルのチョコレート「トリュフショコラ・オ・ロム」と「アマンド ショコラ キャラメリゼ」は、新たなパッケージデザインで本年も販売いたします。

また、好評いただいているフランス料理「ヌーヴェル・エポック」のデザートワゴン付き特別ランチコースや、バーラウンジ「スターライト」のアフタヌーンティーやパフェもバレンタインらしく、チョコレートをふんだんに使用したメニューとなります。



「バレンタイン限定商品 2026」ラインアップ

※いずれも料金は消費税込

■ <新商品>オトナのポケット缶シリーズ バレンタインエディション

2025 年 7 月よりシリーズものとして展開されている「オトナのポケット缶」。パティシエが食材や技法にこだわって作ったホテルメイド商品で、サブレスレなど多彩な種類を展開しております。バレンタイン期間は、2 種類のキャラメルアソートを特別にご用意しました。手のひらサイズのため、自分へのご褒美やギフトとしてもおすすめです。

「キャラメルショコラ ノワール&タヒチバニーユ」 ¥3,000/6 個×2 種入

・ノワール

希少で質の高いカカオ豆を発掘する専門家・カカオハンターが厳選した、南米コロンビア産 70%カカオに、マダガスカル産 100%カカオを合わせた一粒。深いコクがゆったりと広がるオトナの味わいです。

・タヒチバニーユ

希少性の高いタヒチ産バニラの豊かな香りを主役に、ホワイトチョコレートを合わせ、ミルクィなまろやかさと柔らかな口当たりを引き出しました。口に含むとタヒチ産バニラならではの深く華やかな香りがふわりと広がります。



キャラメルショコラ ノワール&タヒチバニーユ

「キャラメルフリュイ マンゴー&フランボワーズ」 ¥3,000/6 個×2 種入

・マンゴー

マンゴーの濃厚な果実感を贅沢に閉じ込めた、小さな一粒のフルーツキャラメル。噛んだ瞬間、南国を思わせる華やかな香りと芳醇な甘みが口いっぱい広がります。

・フランボワーズ

フランボワーズのほどよい酸味にバニラビーンズの香りが寄り添い、果実感が優しく広がります。赤く煌めく、小さな宝石のような一粒です。



キャラメルフリュイ マンゴー&フランボワーズ

■ トリュフショコラ・オ・ロム ¥2,000/2 個入

マルティニーク産ラムの中でも特に香り高く、高い人気を誇るブランド「クレマン」の 15 年ものを使用し、カカオ 66%のチョコレートと組み合わせました。口に入れた瞬間にラム酒の芳醇な香りに包まれ、そのあとにチョコレートのほろ苦さが広がります。なめらかな口どけと、完成されたオトナの味わいをご堪能いただけます。

※昨年に引き続き販売いたします。



トリュフショコラ・オ・ロム

■ アマンド ショコラ キャラメリゼ ¥3,000/80g

スペイン産の高級アーモンド「マルコナ種」を使用しています。通常のアーモンドに比べて甘みが強く、まろやかで濃厚な味わいが特徴です。平らで丸みを帯びた形状により、柔らかさとパリッとした食感が愉しめるとともに、キャラメルやチョコレートのほろ苦さがしっかりと絡み、その豊かな風味を一層引き立てます。アーモンド、キャラメル、チョコレートが織りなす深い味わいの三重奏が魅力の一品です。



アマンド ショコラ キャラメリゼ

※昨年に引き続き販売いたします。

「バレンタイン限定商品 2026」

【販売開始】2026 年 1 月 5 日(月)～3 月 31 日(火)

※アマンド ショコラ キャラメリゼは通年販売となります

【販売場所】

オーキッド スイーツ&デリ (オークラ プレステージタワー5 階)

TEL:(03)3505-6072 営業時間 10:00～20:00

【公式ウェブサイト】

<https://theokuratokyo.jp/ja/news/valentine-2026/> <12 月 26 日(金)公開>

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入社後、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」カンヌにあるミシュラン 2 ツ星レストラン「ロワジス」、さらに「サラファエル スガーコッシュ」にて研鑽を積み、97 年に帰国。帰国後は製菓課へ復職したのち、2001 年に退職。2002 年からは有限会社 ラ・ポーズに入社、「ラ・ポーズ」のシェフパティシエに就任する。その後、同系列店である「カカオサンパカ 大丸梅田店」など 6 店舗のオープンにメニュー開発製造担当として携わる。カカオ本来の風味をいかしたチョコレートかき氷などの人気商品を考案。その功績を認められ、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の「鹿音(かおん)」の立ち上げの際は、新しい分野である和菓子・和洋菓子も手がけた。その豊富な経験と技術を活かしてもらいたいという想いで、2019 年のオークラ東京開業に合わせ、再入社。国内外での経験の中で出会った生産者や農家の方から直接、新鮮で質の良い食材をいただけるという青森の強みを活かし、素材にこだわり人々を魅了する一品を作り上げる。



【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

レストラン・バーのバレンタイン

■ フランス料理 ヌーヴェル・エポック

バレンタインシーズン限定 デザートワゴン付き特別ランチコース

パティシエ 荒木監修による、デザートワゴンをお楽しみいただける平日限定のランチコースです。メインディッシュは魚料理または肉料理からお選びいただき、通常のデザートの代わりに、パティシエ特製のデザートワゴンをお席までお持ちいたします。

産地限定のシングルオリジンのチョコレートやリキュールなどのお酒を用いた大人のボンボンをご用意し、この時期しか味わえないデザートをお好きなだけご堪能いただけます。バレンタインのひとときを、大切な方とゆっくりお過ごしください。



バレンタインシーズン限定
デザートワゴンランチコース

提供期間：2026年2月2日(月)～14日(土)

料金：¥19,000 (消費税・サービス料込)

※前日までのご予約

※平日限定のランチコースですが、2月14日(土)は提供いたします

■ バーラウンジ スターライト

1～2月限定 Starlight Afternoon Tea～Pâtissier's Table～

オークラ東京のパティシエが贈る、コース仕立ての特別なアフタヌーンティー。セイボリーには、茄子のグラタンや季節野菜のローストなど、寒い季節に心温まる品々をご用意しました。スイーツでは、チョコレートタルトの上に仕立てたモンブランや、せとかの甘みを感じるミルフィーユなど、濃厚さと爽やかさの両方をお楽しみいただける4種類を取り揃えています。締めのアシエットデセールは、シュー生地の中に苺ジャム、マスカルポーネクリーム、エスプレッソのカスタードを忍ばせました。エスプレッソの泡とソースと合わせると、ティラミスへと仕上がる一皿です。味わいの変化を体験しながらお楽しみいただけます。



1～2月限定
Starlight Afternoon Tea～Pâtissier's Table～

提供期間：2026年1月5日(月)～2月28日(土)

料金：平日 14:00/17:00/17:30 ¥8,500、土・日・祝日 11:30/14:00 ¥9,500 (消費税・サービス料込)

チョコレートとポートワインのパフェ

濃厚なチョコレートと芳醇なポートワインを重ね、バレンタインシーズンにふさわしい華やかなパフェに仕立てました。チョコバナナアイスやバナナキャラメリゼのまろやかな甘さに、クランベリーやチェリーのフルーティーな酸味がアクセントを添えます。グラスの中には、赤ワインゼリーやショコラモンテ、カカオニブのシュトロイゼルなどを重ね、さまざまな味わいと食感をお楽しみいただけます。仕上げにポートワインとバナナを合わせた香り豊かなソースをかければ、一口ごとに移ろう風味を感じられます。



チョコレートとポートワインのパフェ

提供期間：2026年1月1日(木・祝)～2月28日(土)

料金：¥3,800 (消費税・サービス料込)

※アルコールを使用したパフェとなります

【提供場所の詳細】

フランス料理 ヌーヴェル・エポック (オークラ ヘリテージウイング 5 階)

営業時間: 7:00～9:30 / 11:30～14:30 / 17:30～21:30

TEL: (03)3505-6073 (直通) <https://theokuratokyo.jp/ja/dining/nouvelle-epoque/>

※祝日・祝前日を除く火曜日は朝食のみの営業となります。

バーラウンジ スターライト (オークラ プレステージタワー 41 階)

営業時間: 平日 14:00～24:00 / 土・日・祝日 11:30～24:00

TEL: (03)3505-6075 (直通) <https://theokuratokyo.jp/ja/dining/starlight/>

■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 m²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 m²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。モダニ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』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

