

特別な日にホテルオークラ東京の「伝統」の味を
Hotel Okura
Christmas Special Selection 2016

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京(代表取締役社長 池田正己)では、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 2016 年ラインナップを決定いたしました。

本年は、昨年へ続き「伝統」をキーワードとし、長く深い歴史を持つケーキにホテルオークラ東京の「伝承」の技を掛け合わせた商品が揃いました。いずれも、重厚感を重視し、「人々が集い、感謝や愛情を語り合う時間や空間に寄り添いたい」という、シェフパティシエの強い思いから生まれた商品です。

また、ご自宅でオークラの味をご堪能いただけるディナーセットやオードブルのセットなどもご用意いたしました。一年に一度の特別な日をホテルオークラ東京の「伝統」の味とともに過ごしてください。

◆クリスマスケーキ ※要予約

Gâteau de Noël "The Okura" (ガトー・ド・ノエル “ジ・オークラ”)

エクアドル産カカオを使用した 2 種類の最高級クーベルチュールと濃厚なクリームが呼び合う至福。ラムを効かせたビスキー・ショコラ・サンフェリーヌが食感のアクセントに。温度によって変化する芳醇な香りとお口溶け。ショコラの真髓をお愉しみいただけます。昨年のシンプルで重厚なフォルムに今年は遊び心を加え、シェフのイメージする「クリスマス」を直感的なデザインで表現しました。

¥7,020 (14cm×6.5cm)

限定数:80 個



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

ホテルオークラ東京の伝統のルセット(配合)で作るクリスマス代表するケーキです。国産バター・卵白・砂糖を丁寧に合わせた 2 種類のバタークリームや、手作りプラリネを使用。さらに豊かな味わいに仕上げました。

落ち着いたシックなデコレーションが、上品なクリスマスの夜を演出します。

¥5,400 (15cm×7cm×8cm)

限定数:150 個

Christmas Pudding (クリスマスプディング)

イギリスのクリスマスには欠かせない伝統菓子。コニャック・ビール・ラムで漬け込んだドライフルーツに、ナッツ類、さらにはカルダモン、ジンジャー、シナモンなどのスパイスを、バターとブラウンシュガーの生地とともに焼き上げました。

¥6,000 (クグロフ型 16cm) 限定数:80 個



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

しつとりと甘く、柔らかな口溶け。オリジナルスパイスにメイプルシュガーを加え、中にはドライアップルの洋酒漬けを入れました。ドイツの伝統菓子であるシュトローレンを、ホテルオークラ東京のオリジナルレシピでお届けします。

¥4,200 (17cm×6.5cm)

※12月1日(木)より販売開始いたします。

Christmas Jardin (クリスマスジャルダン)



¥25,000 (直径 30cm)

限定数:25 個

*通常 40 名様分の大型ケーキです。

Christmas Short Cake (クリスマスショートケーキ)



¥5,200 (直径 15cm)

*直径 18cm(¥6,000)、直径 21cm(¥7,800)のご用意もございます。

◆クリスマスオードブル ※要予約

Amour (アムール)

クリスマス限定の、贅を尽くしたディナーセットをご用意しました。前菜からメイン、デザートまで、ご自宅でホテルオークラ東京の味を存分にお愉しみいただけます。

¥23,760 (2名様用)

内容

オードブル (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、オークラ特製サーモンのロール仕立て、他全 10 品)、メインディッシュ (ひな鶏のロースト)、ケーキ (クリスマスプディング)





Lumière (リュミエール)

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詰め合わせもご用意しております。

¥19,440 (2名様用)

内容

オードブル(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)

ホテルオークラ東京特製ソースが魅力のお肉料理もご自宅でお楽しみいただけます。ご家族、ご友人とご一緒にお召しあがりください。

Roast Chicken (ローストチキン)



¥8,640 (4名様用・約1.0kg)

Roast Beef (ローストビーフ)



¥28,000 (6名様用・約1.2kg)

※料金はすべて税込・サービス料別です。

クリスマスケーキ・お料理のご予約・お問い合わせ

予約受付時間: 9:00~21:00

お渡し日: 12月20日(火)~25日(日) 12:00~21:00

予約締切日: お渡し日の2日前まで

●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

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)、1km¥1,620より商品をお届けいたします。

※12月23日(祝・金)~25日(日)は状況によりご希望にそえない場合がございます。

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 青沼・小栗・服部
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731 (直通)

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)