

## PRESS RELEASE

2021年1月22日

### 《The Okura Tokyo》

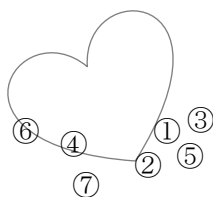
The Okura Tokyo×ピエール マルコリーニ  
「シルバーハートコフレ ed. 2021」 および  
オークラ オリジナルのバレンタイン商品

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：成瀬正治）が運営する The Okura Tokyo 内デリカテッセン「シェフズガーデン」では、World Pasty Stars 2020 で世界最優秀パティシエに輝いたピエール マルコリーニとのコラボレーションによる限定品「シルバーハートコフレ ed. 2021」をはじめとする、バレンタイン向け商品を用意しています。



### The Okura Tokyo×ピエール マルコリーニ 「シルバーハートコフレ ed. 2021」

期間： 2021年2月1日（月）～3月31日（水）  
内容： チョコレート7個入り  
販売： デリカテッセン「シェフズガーデン」（オークラ プレステージタワー5階）  
料金： ￥3,000（消費税別）  
\*The Okura Tokyo のために配合されたオリジナルクーヴェルチュールによる2種を含む。  
\*予約可。1月23日（土）より「シェフズガーデン」にて受付開始。  
\*オンラインショップでも購入可能。  
\*数量限定、無くなり次第販売終了。



- ① The Okura Tokyo ORIGINAL MILK <カメルーン&エクアドル ミルク>
- ② The Okura Tokyo ORIGINAL MATCHA <抹茶ホワイト>
- ③ PALET OR FONDANT <パレ オール フォンダン>
- ④ PIERRE MARCOLINI GRAND CRU <ピエール マルコリーニ グラン クリュ>
- ⑤ COEUR FRAMBOISE <クール フランボワーズ>
- ⑥ ANIMAUX CARAMEL <アニモ キャラメル>
- ⑦ ESCARGOT <エスカルゴ>

## The Okura Tokyo の定番をバレンタインに

The Okura Tokyo では、チョコレートをテーマとしたさまざまな商品を用意しています。いずれもデリカテッセン「シェフズガーデン」での販売となります。

### 《オークラオリジナルアソート》

5 個入り ¥2,000 / 9 個入り ¥3,500 / 15 個入り ¥5,400

\*9 個入りのみオンラインショップでも購入可能

ベルギー王室御用達ショコラティエであるピエール・マルコリーニによる詰合せ。ホテルのロゴの入ったピースは、オークラのためにブレンドした3種のオリジナルクーヴェルチュールを原料としています。ほかでは手に入らない、プレミアムなギフトです。



### 《テロワール・ショコラ》 ¥850

The Okura Tokyo のパティスリーチームが選んだ最高の食材と技術を結集して生まれた、ここにしかない一品を“テロワール”という言葉にこめました。マイルドとダーク2種類のチョコレートの風味に、甘酸っぱいラズベリーやフィヤンティースの食感がリズムを添えます。トップの飾りは、オークラの意匠のひとつである「羊歯菱文様」がモチーフ。今後シリーズとして展開する「テロワール・ショコラ」の第一弾です。



### 《チョコレートパイ》 カット ¥520 / ホール ¥4,000 \*ホールは要予約

繊細な薄めのパイ生地に、甘さを控えたチョコレート・カスタードをたっぷり合わせています。チョコレートがまだ手に入りにくい時代に考案されたレシピは、代々受け継がれるオークラ・クラシックのひとつ。カカオの豊かな風味を軽い口どけと優しい食感で味わうロングセラーです。



### 《パン・オ・ショコラ》 ¥370

The Okura Tokyo 開業とともにリスタイルした定番商品です。豊かな風味と、サクサク、ハラハラとした食感を持つ生地は、特注の発酵バターやこのパンのためにブレンドした3種類的小麦粉から生まれるもの。フランス産のビターチョコレートとのアンサンブルもバランスよく、飽きのこない味わいです。



### 《アマレーナ・ショコラータ》 \*新商品 ¥500

ふんわりしっとりとしたココアとチョコチップを合わせたパンドーロ生地に、アマレーナチェリーとイチゴジャムが潜んでいます。チェリーのジューシーさを引き立てるやさしい味わいは、ティータイムにもぴったりの一品。  
期間限定販売：2021年2月1日（月）～28日（日）



### 《ショコラ<sup>パオズ</sup>包子》 ¥1,200

中国料理「桃花林」がプロデュース。ふんわりとしながらコシのある自慢の生地で、イタリア製クーヴェルチュールを贅沢に使用したガナッシュを包み込みました。とろりと熱いチョコレートが寒い時季の手みやげとしても喜ばれる逸品です（販売は冷蔵品）。

※料金はいずれも消費税別です。



## ■デリカテッセン シェフズガーデン〈オークラ プレステージタワー 5階〉

営業時間：9:00～20:00 <パン> 10:00～ / <ケーキ> 11:00～ / <デリカテッセン> 11:30～

TEL：(03)3505-6072

[https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs\\_garden/](https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/)



## ■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当：松本 / 小栗

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

## ■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当：市川

TEL：(03)5776-2644 FAX：(03)4496-4346 E-mail：mari@vision-a.com