

<報道関係各位>

特別な日にホテルオークラ東京からの口福の贈り物を
Hotel Okura Tokyo
Christmas Special Selection 2017
クリスマスケーキやオードブルなど10月1日(日)よりご予約開始

ホテルオークラ東京

ホテルオークラ東京(所在地:東京都港区、代表取締役社長:池田正己)は、ご家庭でお楽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ご予約を、10月1日(日)より開始いたします。

本年は、以前に人気を博した「サンタハウス」を進化させた「ドゥムール・デュ・パール・ノエル」を、スペシャリティとしてご用意いたしました。サンタクロースが暮らす森を表現した“サンタの住家”という意味の本商品は、チョコレートを使ったサンタの帽子の愛らしい見た目とフレンチペストリーのスタンダードを守った「オークラの味」で口福を演出したクリスマスケーキです。

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」の味とともにお過ごしください。

◆クリスマスケーキ ※要予約

Demeure du Père Noël (ドゥムール・デュ・パール・ノエル)

大きなショートケーキをいちごのリースで飾り、ビター・ミルク・ホワイトの3種のチョコレートを使ってサンタクロースの家を表現しました。側面は、フランスのクリスマス菓子「プレデル」をイメージしたクッキーでデコレーションいたしました。すべてを手作りでご用意したクリスマスケーキです。

¥19,440(直径24cm×高さ28cm) 限定数:60個

*20名様分



Gâteau de Noël "The Okura"

(ガトー・ド・ノエル “ジ・オークラ”)

チョコレートと相性抜群のラム酒を味のアクセントに加えた、エクアドル産カカオの芳醇な香りと上質な口溶けが奏でる絶妙なハーモニーが魅力の大人向けのクリスマスケーキです。

¥7,020 (直径14cm×高さ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レシピで作るクリスマスを代表するケーキです。国産バター・卵白・砂糖を丁寧に混ぜ合わせた2種類のバタークリームや手作りプラリネを使用し、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 (長さ 15cm)

限定数：150個

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

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ることで、しっとり甘く、柔らかな口溶けに仕上げたシュトローレンです。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 (長さ 17cm×高さ 6.5cm)

※12月1日(金)より販売開始いたします。



Christmas Short Cake (クリスマスショートケーキ)

¥5,200 (直径 15cm)

*直径 18cm、直径 21cm サイズもご用意しております。

◆クリスマスオードブル・ディナーセット ※要予約

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をご用意しております。シャンパンやワインとともにお楽しみください。

¥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、キャビアのバイケース詰め、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)



Amour (アムール)

オードブルからメイン、ケーキまでがセットになったクリスマスディナー。おふたりで楽しむ、聖夜のためのディナーコース。

¥25,920 (2名様用)



<内容>

オードブル (フォワグラムース林檎仕立て、キャビアのパイクケース詰め、天使の海老のカクテル、スモークサーモンのロール仕立て、その他含め全10品)、メインディッシュ (ひな鶏のロースト、クリスマス特製温野菜)、ケーキ (いちごとピスタチオのムース クリスマスアレンジ)

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)

クリスマス風ポテト/フォン・ド・ヴォー ソース



¥8,640 (4名様用・約1.0kg)

Roast Beef (ローストビーフ)

彩り野菜/ホースラディッシュ/グレービーソース



¥28,000 (6名様用・約1.2kg)

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(水)～25日(月) 12:00～21:00

予約締切日：お渡し日の2日前まで

お渡し場所：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(土・祝)～25日(月)は状況によりご希望にそえない場合がございます。

※料金はすべて税込です。

☆クリスマスを満喫出来るコンサートイベントもご用意しております。

ホテルオークラ東京×サントリーホールの特典・コラボレーション

◆サントリーホール クリスマスコンサート 2017 バッハ・コレギウム・ジャパン『メサイア』

【日 程】12月23日(土・祝)

【公 演】15:00開演(14:20開場)※18:00終演予定

【公演会場】サントリーホール 大ホール

【出 演】指揮：鈴木 雅明 (Masaaki Suzuki)、合唱・管弦楽：バッハ・コレギウム・ジャパン 他

【料 金】コンサートS席・ホテルオークラ東京 デイナー ¥24,000(税・サ込)

【ディナー】19:00～(18:30受付開始)

【ディナー会場】

ホテルオークラ東京 アスコットホール(地下2階)

【ディナーメニュー】[ドリンク付]

特選国産牛フィレ肉のポワレ 燃えあがるフランベ

苺とショコラのムースグラッセ など

全6品のフルコースメニュー



2016年公演より画像提供：サントリーホール

◆サントリーホール クリスマス オルガンコンサート 2017

バッハ・コレギウム・ジャパンのクリスマス Choice

【日 程】12月24日(日)

【公 演】16:00開演(15:20開場)※18:10終演予定

【公演会場】サントリーホール 大ホール

【出 演】オルガン：鈴木 優人 (Masato Suzuki)、指揮：鈴木 雅明 (Masaaki Suzuki)

合唱：バッハ・コレギウム・ジャパン 他、ソリスト歌手やバッハ・コレギウム・ジャパン
の名手たちが次々と登場

【料 金】コンサートS席・ホテルオークラ東京 ランチ&スイーツbuffet ¥12,500(税・サ込)

【ランチ】13:00～15:00(12:30受付開始/14:30最終入場)

【ランチ会場】ホテルオークラ東京 アスコットホール(地下2階)

【ランチbuffetメニュー】[ワンドリンク付]

フォワグラの茶碗蒸し仕立て、ローストビーフ、

ビーフストロガノフ など欧風料理各種、中国料理各種、

デザート など全30種類以上

【ご予約】

・ホテルオークラ東京 イベント予約係

TEL: 03-3224-7688(月～金 10:00～17:00/祝日を除く)

・サントリーホールチケットセンター(電話※クレジット決済のみ、窓口)

TEL: 0570-55-0017(10:00～18:00/休館日除く)

【発売日】ホテルオークラ東京: 9月22日(金) 10:00～、サントリーホール: 9月23日(土・祝) 10:00～

※出演者、曲目は変更になる場合がございます。 ※就学前のお子様の同伴・入場はご遠慮ください。

※定員になり次第締め切りとなります。



2016年公演より画像提供：サントリーホール

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 松本・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)