

PRESS RELEASE

2020年10月吉日

《 The Okura Tokyo 》
オークラの味で聖夜を飾る
「クリスマス スペシャルセレクション 2020」

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2019年9月に開業したThe Okura Tokyoでは、2020年のクリスマスに向けた商品を販売します。アペリティフやディナーを飾る一品やクリスマスに欠かせないケーキなど、オークラの味が華やぎのテーブルをより一層彩ります。



「クリスマス スペシャルセレクション 2020」

- ◇予約: <期間> 2020年11月1日(日)~12月20日(日)各日9:00~18:00
*予約締切:受渡希望日の5日前まで
<方法> オークラ プレステージタワー 5階 デリカテッセン シェフズガーデン
TEL: (03)3505-6072
- ◇受渡: <期間> 2020年12月21日(月)~25日(金)
*シュトーレン、キャビアのみ12月1日(火)より受渡開始
- ◇内容: <ケーキ>ブッシュ・ド・ノエル・ブラリネ(長さ15cm・200台限定) ¥5,000
夜空の輝き(直径14cm・80台限定) ¥5,600
クリスマスショートケーキ(直径15cm・200台限定) ¥5,000
シュトーレン(長さ24cm・200台限定) ¥3,500
<料理> キャビア <Eclat Noir~聖夜の宝石~> (50g・4名分・限定30個) ¥20,000
クリスマスオードブル<The Okura Luxe~Charme~> (12種・2名分) ¥30,000
ローストビーフ(約1.2kg・6名分) ¥31,000
ローストチキン(50台限定) ¥8,000

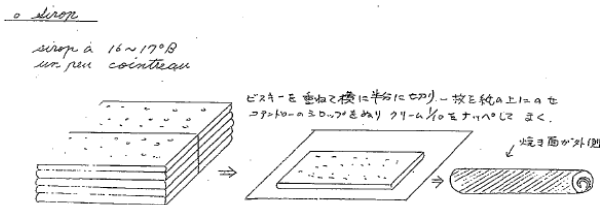
*価格はいずれも消費税別です。

<商品一例>

◆ ブッシュ・ド・ノエル・プラリネ

¥5,000

クリスマスの定番として、オークラに30年以上前から伝わるレンピが復活です。アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネを風味豊かなバタークリームと合わせ、しっとりしたスポンジ生地で巻き込みました。軽やかな口どけとバランスのよさを大切に、伝統に培われた上品な味に仕上げました。



左：今も保存されているブッシュ・ド・ノエルのレンピ図解（一部）。受け継がれる伝統と現代の感性が融合され、The Okura Tokyo の製菓の歴史が新たに紡がれる。

◆ クリスマスオードブル<The Okura Luxe〜Charme〜>

¥30,000

今年のクリスマスのためにオークラのスペシャリテの数々をモダンに表現した、オートクチュールのようなオードブルのセット。オマール海老やあわび、フォワグラなどの豪華な食材を多彩に取り込んで仕上げた洗練の味わいは、聖夜のテーブルを華やかに演出します。



◆ キャビア<Eclat Noir〜聖夜の宝石〜>

キャビア (50g) /コンディマン/ブリニ (10枚)

¥20,000

キャビアを最高に愉しめるセット“エクラ・ノワール”（黒い輝き）。ナッツのような風味と潮の香りが長い余韻を残すオシェトラキャビアを「The Okura Tokyo」オリジナル缶に詰め、コンディマン（卵の黄身と白身、シブレット、オニオン、サワークリーム）とやわらかく焼き上げたブリニを添えています。



その他にも、エクアドル産カカオを原料とする2種のクーベルチュールを使ったスペシャリテ「夜空の輝き」、ドライフルーツやナッツを厳選しラム酒の風味豊かに仕上げた「シュトーレン」などのケーキ、<麦黒牛>を使用した「ローストビーフ」など、オークラならではのクオリティーでクリスマスのための多彩な商品を取り揃えています。

■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