

PRESS RELEASE

2021年4月吉日

《The Okura Tokyo》
季節限定や新製品も
オークラスイーツ 2021 初夏

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 では、デリカテッセン「シェフズガーデン」にて常時約 15 種の生菓子を用意しています。最新の注目アイテムは、オークラパティスリーの伝統と新たな感性を融合させたシリーズ「テロワール・ショコラ」の第 2 弾、そしてプチサイズのケーキを詰め合わせた新製品「9'Sweets」（ナインスイーツ）。ホテルのパティスリーならではの、クラスを感じさせるラインアップです。

テロワール・ショコラ・プランタニエール <季節限定>



期間： 2021年5月31日（月）まで
料金： ¥950（消費税込）

最高の食材とオークラ伝統のテクニックが融合したモダンなパティスリーシリーズ「テロワール・ショコラ」。第 2 弾は上品なビスタチオカラーで登場です。ダックワーズ生地、フィヤンティース、クレームブリュレ、ムース、グラサージュとビスタチオを多彩に表現し、独得の香りとコクを際立たせました。ローズhipやハイビスカスなど、華やかな香りとかすかな酸味を持つフルーツティー風味の苺のジュレ、苺のクレームで、みずみずしさと軽やかさを演出。濃厚さとフレッシュ感のバランスに、都会の春らしさが漂います。

9'Sweets <新製品>



期間： 2021年5月1日（土）より
料金： ¥5,400（消費税込）

*予約限定商品。2日前までに要予約。

オークラパティスリーの定番から季節の新作まで、厳選の 9 種を少し小さめにリサイズし、ひと箱に詰め合わせました。個性際立つ味わいのバリエーションで、ティータイムを華やかに彩ります。

<左奥より>

ハイビスカスとベリージュレ、レアチーズケーキ、ラズベリーとライチのマカロン、ビスタチオムース
シュークリーム、マンゴークラフティー、モンブラン
レモンパイ、苺タルトレット

■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>

TEL：(03)3505-6072

営業時間：6:30～22:00

*新型コロナウイルスへの感染症防止の対策を徹底するとともに、情勢に応じて営業時間を変更しております。

https://theokuratokyo.jp/dining/list/chefs_garden/

■The Okura Tokyo および取材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