

2021年10月4日

《 The Okura Tokyo 》
輝くシーズンを極上のメニューで飾る
クリスマス スペシャル セレクション 2021
デリバリーシステムも充実

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、2021年のクリスマスシーズンに向けた限定商品を用意しています。美しいオードブルや聖夜のディナーにふさわしいメインディッシュ、新作を含む数々のケーキを取り揃え、一年で最も華やぐ季節を彩ります。また注文や受け渡しもニーズに合わせてきめ細かく対応。The Okura Tokyo が誇る美味が、楽しい時間をさらに輝かせます。



■ショコラーデ・シュトーレン 【新商品】（長さ 13 cm） ¥3,000

クリスマス定番のシュトーレンをアレンジ。アマレーナチェリーと、チョコレートをつんだんに配合したブラウニーを包み込んでいます。ジューシーさと濃厚なカカオの風味がマッチ、少人数やギフトにも最適なミニサイズです。

◇販売：2021年11月19日（金）よりデリカテッセン シェフズガーデン店頭にて販売

◇予約および問い合わせ先：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

輝くシーズンを極上のメニューで飾る
クリスマス スペシャル セレクション 2021

◇内容： <ケーキ> 4種 ¥4,300～¥6,200
<料理> 4種 ¥8,640～¥34,560 *いずれも消費税込

◇販売： 2021年12月21日（火）～25日（土）各日12：00～19：00
*シュトーレンは12月1日（水）より販売

◇予約： 受渡希望日の5日前まで
<TEL> デリカテッセン シェフズガーデン
<Web> 公式ウェブサイト

◇受渡： 12月21日（火）、22日（水） シェフズガーデン
12月23日（木）～25日（土）宴会場「チェルシー」
*19:00以降はシェフズガーデン
*Web予約は希望の日時にタクシーデリバリーも可（予約時に指定）

◇予約および問い合わせ先： 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
<https://theokuratokyo.jp/letter/news/christmas-takeout-2021/>
*10月8日（金）より公開

自宅での時間をより濃密に

大切な人と楽しい時間を分かち合う。シーズンを祝うテーブルは、この時代にますます価値ある機会です。今年もクリスマスのために、The Okura Tokyo が心をこめる美味の数々を取り揃えました。

<ケーキ>

■夜空の輝き (直径14 cm) ¥6,200

ドーム型のチョコレートをエクアドル産カカオ2種のクーベルチュールによるチョコレートムースが囲みます。クリスマスレッドの霧をまとわせて、さらに優雅な表情に。

■ブッシュ・ド・ノエル・プラリネ (長さ15 cm) ¥5,800

プラリネ風味の香ばしいバタークリームを、しっとりとしたスポンジで巻き上げて伝統のブッシュ(薪)に。クッキーで作った星や柵のオーナメントが聖夜の雰囲気を演出します。

■クリスマスショートケーキ (直径15 cm) ¥5,800

ミルクィな生クリームとふんわりスポンジ生地、苺の甘酸っぱさが引き立て合う、永遠の組み合わせ。世代を超えて愛される味をクリスマスデザインで。

■シュトーレン (長さ24 cm) ¥4,300

時間をかけてラム酒に漬け込んだ厳選のドライフルーツやナッツが芳醇な味わいです。しっとりとした生地にレモンピールとスパイスがスタイリッシュな印象。

<料理>

■The Okura Luxe ~Charme~

クリスマスオードブル (2名分)

¥34,000



フランス産キャビアコンディマン添え / オマール海老とマンゴーのサラダ / あわび、たらば蟹、雲丹のカクテル / フォワグラのトリュフ仕立て / トゥールーズソーセージのプリオッシュ包み / 合鴨のスマーク オレンジ風味 / スモークサーモンのバラ仕立て / 雲丹と蟹のボール仕立て / スペイン産生ハムとイタリア産コッパとサラミ / フランス産チーズ カベクーデペリゴール / ブルーチーズのタルトドライフルーツ添え / ポークリエットとサツマイモのモンブラン仕立て



■Eclat Noir ~聖夜の宝石~ (4名分) ¥21,600

フランス産オシェトラキャビア、ブリニ、特製のコンディマン(薬味的な付け合わせ)のパーフェクトなセット。The Okura Tokyo のロゴ入り缶で。



■ローストビーフ (6名分・約1.2kg) ¥34,560

適度なサシが入り、肉本来のうま味が味わえるオーストラリア産の葡萄牛にじっくりと火を入れました。彩り豊かな野菜、ホースラディッシュやグレイビーソースが付いています。

■ローストチキン (1羽) ¥8,640

高知県産のはちきん地鶏をジューシーに焼き上げました。ローズマリーとタイムの香りが味わいを深めます。ハッシュドポテトと特製フォン・ド・ヴォーソースとともに。



*金額はいずれも消費税込です。

■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