

2022年12月5日

《 The Okura Tokyo 》 冬を彩る季節の商品のご案内

1月1日(日・祝)より順次販売開始

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)は、この冬におすすめの新商品の販売を1月1日より順次開始します。新年のお祝いにふさわしいガレット・デ・ロワや2月の節分など季節のイベントにぴったりの新商品を、さまざまなギフトシーンやお集まりでお楽しみいただけます。

■デリカテッセン シェフズガーデン

ガレット・デ・ロワ

手折込みで丹念に折り込んだパイ生地は、サワークリームを入れてさっぱりと軽やかな仕上がりに。アーモンドクリームはシンプルかつ、フレッシュバニラの甘い香りがほんのり漂う一品。

料金: ¥3,400(消費税込)

販売期間: 1月1日(日・祝)~31日(火) ※予約開始 12月1日(木)~



鮭・山里 恵方巻

鮭 山里では縁起を大切に、自然に感謝を込めて「五行」をあらわす5色に仕上げました。素材にこだわり、丁寧な手仕事で巻き上げられた一品。

料金: ¥2,300(消費税込)

販売日: 2月3日(金) ※予約期間: 1月1日(日・祝)~2月1日(水)



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: 10:00~20:00

TEL: (03)3505-6072(直通)

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

■バーラウンジ スターライト

アフタヌーンティー~Patisserie's Table~

オークラ東京のパティシエが贈る特別なアフタヌーンティー。

コース料理のようにモクテルから始まり、最後のアシエットデザートまで一皿ずつ提供いたします。チョコレートと苺のハーモニーをお楽しみいただけます。

料金: 平日ウェブ予約限定料金 ¥6,800

※土・日・祝日、ウェブ予約以外 ¥7,600(消費税・サービス料込)

提供期間: 1月5日(木)~2月28日(火)



シーズナルパフェ「苺パフェ」

オークラ東京のパティシエが贈る、1、2月限定の苺パフェ。
パティシエが厳選したフレッシュ苺をふんだんに使用し、ピスタチオのムースとのバランスをお楽しみいただけます。

料金： ¥3,400 (消費税・サービス料込)

提供期間：1月5日(木)～2月28日(火)



シーズナルカクテル

ストロベリーフィールズ

まるで苺を飲んでいるかのような濃厚な一杯。自家製のハーブティーウオッカをベースとしたフレッシュ苺の冬カクテル。アルコール度数が低めのため、お酒が苦手な方にもおすすめです。

料金： ¥3,000 (消費税・サービス料込)

フレーズ ドゥ ボヌール

シャンパーニュと苺のカクテル「ロッシーニ」に自家製ハーブティー等を加え、スターライトのオリジナルテイストに仕上げました。

料金： ¥4,500 (消費税・サービス料込)



ストロベリーフィールズ

提供期間：1月1日(日・祝)～2月28日(火)

バーラウンジ スターライト(オークラ プレステージタワー41階)

営業時間：10:00～20:00

TEL：(03)3505-6075 (直通) <https://theokuratokyo.jp/dining/list/starlight>

■オークラ東京について

グループの旗艦ホテルとなるラグジュアリーブランドとして 2019年9月に開業。日本の伝統文化や歴史的要素を取り入れ、気品と静寂に包まれる17階建ての「オークラ ヘリテージウイング」と、躍動感と高機能で現代のニーズに応えつつ、和のアクセントに独自性を感じさせる41階建ての「オークラ プレステージタワー」の2棟から構成。総客室508室。5つのレストランと2つのバー、茶室、囲碁サロン、約2,000㎡の平安の間を含む19の宴会場、そしてオークラ フィットネス&スパを兼ね備える。

公式ウェブサイト：<https://theokuratokyo.jp/>

インスタグラム公式アカウント：<https://www.instagram.com/theokuratokyo/>

《報道関係者の方からのお問い合わせ先》

オークラ東京 広報担当：今野 / 本莊 / 矢部

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

《お客様のお問い合わせ先(掲載用お問い合わせ先)》

代表：(03)3582-0111 直通 TEL：(03)3224-6731