

2024年9月12日

オークラ東京が贈る冬のひととき Part.1
クリスマス スペシャル セレクション 2024

素材にこだわった新作
「ラヴィアン・ネージュ」「フランスに包まれて～emballé en France～」
10月1日(火)より予約受付開始



The Okura Tokyo (以下オークラ東京、所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二) は、2024年10月1日(火)よりデリカテッセン シェフズガーデンにてクリスマスシーズン限定商品のご予約を開始いたします。

本年は、新作2種を含む5種類のクリスマスケーキや新作1種を含む4種類のクリスマスブレッド、さらにオードブルやローストビーフ、ローストチキンなどテーブルを華やかに彩る商品をご用意しました。クリスマスケーキは、当ホテルのパティスリー部門を牽引するシェフパティシエの青森昌之が、「素材の魅力を感じる、贅沢なひととき」をテーマに、生クリームや国産小麦にこだわったショートケーキ「ラヴィアン・ネージュ」と、フランス産の栗を使用したモンブラン「フランスに包まれて～emballé en France～」を新たに発売します。また、昨年好評いただいた和と洋の食材を融合させた「シェフのスペシャリテ～La Fusion～」は、本年も販売いたします。

「ラヴィアン・ネージュ」は、本ケーキのために特別にブレンドした北海道産と九州産の上質な生クリームや国産小麦、ブランド苺「古都華」を使用し、その名の通り新雪のように軽やかで美しく仕上げました。「フランスに包まれて～emballé en France～」は、表面に纏うペーストにはフランス産の蒸し栗を使用、できる限り砂糖を使用せず、素材本来の豊かな味わいをお愉しみいただける一品です。

また、ギフトとしても人気の高いシュトーレンは、新たに「りんごとメープルのシュトーレン」をご用意。辛ロシードルとアマレットに漬け込んだドライりんごの酸味とメープルシロップの香りと甘さが広がる逸品です。その他にも、オークラ伝統のレシピで作られるスイーツや本格的な味わいのデリカテッセンが贅沢なひとときを演出いたします。本年もオークラのクオリティーとホスピタリティーが光るラグジュアリーなクリスマス商品で、特別な時間をお過ごしください。

「クリスマス スペシャル セレクション 2024」ラインアップ

Entremets—クリスマスケーキ— ※いずれも要予約、料金は消費税込



ラヴィアン・ネージュ



フランスに包まれて～emballé en France～

<新商品>

■ ラヴィアン・ネージュ

¥12,000/直径 12 cm/4～6 名様用

独自にブレンドした北海道産と九州産の上質な生クリームを使用。新雪のようにふんわりとした生クリームの上には、味わいが濃く、香り高い奈良の苺「古都華」をあしらいました。中には、古都華と国産小麦を使ったスポンジを贅沢に三層に重ね、さらに生クリームとカスタードクリームを合わせることで、より深いコクと軽やかな口どけをお愉しみいただけます。



シェフのスペシャリテ～La Fusion～



クリスマスショートケーキ



ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ

<新商品>

■ フランスに包まれて～emballé en France～

¥12,000/直径 12 cm/6～8 名様用

表面を覆う繊細なペーストにはフランス産の蒸し栗を使用し、砂糖を極力控え、素材本来の素朴な味わいを引き出しています。その下には、ラム酒香るマロンペーストの二層仕立てとなっており、さらにフランス産のマロングラッセやもみの木のはちみつを使ったクレームブリュレ、マロンババロアが隠れています。サクサクとしたヘーゼルナッツのメレンゲとフランス産のハイカカオチョコレートクリームも加わり、食感と味の変化を愉しみながら、フランスの味と香りに包まれる新感覚のモンブランです。

■ シェフのスペシャリテ～La Fusion～ ¥16,000/直径 18 cm/6～8 名様用

希少なベネズエラ産のクリオロ種のカカオを低温ローストしたくちどけのよいチョコレートがベースのスペシャリテ。日本遺産認定茶園を持つ「丸利 吉田銘茶園」の抹茶を使用したクレームブリュレが中に入っており、至高のチョコレートをさらに引き立てます。スポンジは玉露ほうじ茶のシロップに漬け、香り高く酸味が強い徳島県産の木頭柚子のコンフィチュールを挟みました。日本の神秘とフランス芸術の融合ともいえる一品です。

■ クリスマスショートケーキ ¥6,600/直径 15 cm/6～8 名様用

いつの時代もすべての人から愛されるショートケーキは、しっかりとした食感のスポンジをミルクレーンな純白のクリームが包み込みます。レシピを変えず、忠実に継承し続けているオークラ伝統の味をお愉しみください。

■ ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ ¥6,300/長さ 15 cm/4～6 名様用

30 年以上前から伝わるオークラ東京のレシピで作られるブッシュ・ド・ノエル。しっとりとしたスポンジ生地には、2 種のナッツのプラリネと合わせた風味豊かなバタークリームを巻き込みました。プラリネのザクザクとした食感がアクセントになっています。

Gateaux ークリスマス伝統ブレッドー ※いずれも要予約、料金は消費税込

■ <新商品>りんごとメープルのシュトーレン

¥3,000/長さ 13 cm 高さ 4 cm

さわやかな風味の辛口シードルとアマレットにしっかりと漬け込んだドライりんごに皮付きアーモンドを纏わせ、包み込むように焼き上げました。香りと甘みが豊かなメープルシロップを使用し、生地に練り込むだけでなく、メープルブラウニーを加えることでその香りをしっかりと感じられるように仕上げました。ギフトにもおすすめのミニサイズです。



りんごとメープルのシュトーレン



シュトーレン



ショコラーデ・シュトーレン



パネトーネ

■ シュトーレン ¥5,500/長さ 24 cm 高さ 10 cm

2種の良質な洋酒で3ヵ月以上かけてよりフルーティーに育てあげたフルーツと香ばしくローストしたナッツ類、バニラ、シナモンなど9種のスパイスがアクセントになり、甘い香りをさらに引き立てます。

■ ショコラーデ・シュトーレン ¥3,000/長さ 13 cm 高さ 4 cm

アマレーナチェリーとチョコレートをふんだんに配合し、ブラウニーが中心に隠れる一味違ったジューシーなシュトーレン。こちらもミニサイズをご用意しています。

■ パネトーネ ¥1,500/直径 10 cm 高さ 14 cm

卵とバターをたっぷりを使用したリッチな生地にレーズン、オレンジ、レモンのドライフルーツとオレンジのリキュールを練りこみ、しっとりとした口当たりに焼き上げました。さわやかでフルーティーな味わいが特徴です。

Hors d'oeuvre & Plat de viande ーデリカテッセンー ※いずれも要予約、料金は消費税込



クリスマスオードブル



キャビア



ローストビーフ / ローストチキン

■ クリスマスオードブル The Okura Luxe ~Charme~ ¥38,000/2名分 【数量】限定 70 個

オークラ東京のスペシャリテが勢揃い。オマール海老、あわび、キャビア、フォワグラなどクリスマスの食卓を彩るのにぴったりな豪華食材を使用し、スタイリッシュで華やかなオードブルに仕上げました。三段のお重に入っており、パーティーやギフトとしてお持ちいただくのにも最適です。

<内容> フランス産キャビア (バエリ/15g) コンディマンとブリニ/オマール海老とラタトゥイユのサラダ トリュフソース 蝦夷鮑とたらば蟹のカクテル/オークラ牛ブッフサレ、穴子、クリームチーズのガトー仕立てなど 11 品

■ **キャビア Eclat Noir ～聖夜の宝石～ ¥25,000/4名分 【数量】限定15個**
 上質なフランス産オシェトラキャビアをクリスマス仕様の特別缶をご用意しました。
 <内容> キャビア(50g)/ブリニ(10枚)

■ **ローストビーフ ¥38,000/約1.2kg/6名分**
 バランスのとれた赤身と脂が特徴のブラックアンガス種に穀物を200日以上与えて飼育されたオーストラリアのブランドビーフ「麦黒牛」を使用。肉本来の味をお愉しみいただけます。
 <内容>ローストビーフ/彩り野菜/ホースラディッシュ/グレイビーソース

■ **ローストチキン ¥13,000/4名分**
 千葉県緑美しい自然と澄んだ水に恵まれた環境の中で育った水郷赤鶏を使用。外側はこんがり香ばしく、内側はしっとり。肉質はやわらかでコクのある味わいです。
 <内容> ローストチキン/ハッシュドポテト/フォン・ド・ヴォーソース

【お渡し期間】2024年12月21日(土)～25日(水)

※りんごとメープルのシュトーレン、シュトーレン、ショコラーデ・シュトーレンは11月1日(金)から、パネトーネは12月1日(日)から販売いたします。当日分のご用意もございますが、ご予約をおすすめいたします。

【予約開始】10月1日(火)より ご予約は受け渡しの5日前まで

<電話>デリカテッセン シェフズガーデン TEL : (03)3505-6072

営業時間 10:00～20:00/予約受付時間 10:00～18:00

<ウェブサイト> <https://theokuratokyo.jp/letter/news/christmas-takeout-2024/>

【お渡し場所】

21日(土)	12:00～20:00	デリカテッセン シェフズガーデン
22日(日)～25(水)	12:00～19:00	オークラ プレスステージタワー1階 特設会場
	19:00～20:00	デリカテッセン シェフズガーデン

■ シェフパティシエ 青森からのコメント

大切にしている思いは、新たな素材を探求し厳選した最高級の素材とともにその素晴らしさを伝え、驚きと感動をお届けすることです。本年の新作ショートケーキ「ラヴィアン・ネージュ」では、その思いを込め、生クリームや小麦、苺といった素材の一つひとつ厳選するところから始めました。選び抜いた材料を最大限に活かすため、配分や組み合わせを何度も試行錯誤し、最も美味しいバランスを追求しました。

また、名前の通りフランスの味が愉しめるモンブラン「フランスに包まれて～emballé en France～」は、風味豊かなフランス産の栗を使用し、香ばしいヘーゼルナッツのメレンゲやハイカカオのチョコレートとともに、至高の組み合わせをお届けします。

オークラ東京のチーム・パティシエは、常に新しい素材を探求し、互いに磨き上げた技術を共有することで、素材の魅力を最大限に引き出し、心に残る味わいの体験を皆様にご提供し続けます。これからもぜひご期待ください。



青森 昌之 (あおもり まさゆき) 洋食調理部製菓課 シェフパティシエ

1987年4月 ホテルオークラ東京入社後、96年に渡仏し、M.O.F. パトリック・シュバロ氏が経営する「レ・クラリーヌ」
カンヌにあるミシュラン 2 ツ星レストラン「ロワジス」、さらに「サラファエル ヌガーコッシュエ」にて研鑽を積み、97年に
帰国。帰国後は製菓課へ復職したのち、2001年に退職。2002年からは有限会社 ラ・ポーズに入社、「ラ・ポーズ」のシェフ
パティシエに就任する。その後、同系列店である「カカオサンパカ 大丸梅田店」など6店舗のオープンにメニュー開発製造
担当として携わる。カカオ本来の風味をいかしたチョコレートかき氷などの人気商品を考案。その功績を認められ、東大寺文化
センター内「茶廊 葉風泰夢(サロウハーフタイム)」や春日大社国宝殿内の「鹿音(かおん)」の立ち上げの際は、新しい分野で
ある和菓子・和洋菓子も手がけた。その豊富な経験と技術を活かしてもらいたいという想いで、2019年のオークラ東京開業に
合わせ、再入社。国内外での経験の中で出会った生産者や農家の方から直接、新鮮で質の良い食材をいただけるという青森の強
みを活かし、素材にこだわり人々を魅了する一品を作り上げる。

【受賞歴】

1996年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 銅賞

1998年 東日本洋菓子コンテスト 大型工芸菓子部門 金賞

2000年 クープ・ド・モンド・ド・ラ・パティスリー2001 日本予選 飴細工部門 3位

マンダリン・ナポレオンコンクール 日本予選 2位

■オークラ東京について

再開発著しい港区虎ノ門に位置し、グループの旗艦ホテルとして世界に通じるもてなしの心はそのままに、日本の伝統文化や
歴史的要素をまとうグループ最上位ラグジュアリーブランド「オークラ ヘリテージ(140室)」と、海外を中心に展開し、都市の
躍動感と高機能で現代のニーズを取り込んだ「オークラ プレステージ(368室)」の2棟から構成。客室は、730㎡を有する都内
最大級のメゾネットタイプなどのスイートルーム17室を含め、総客室508室。5つのレストランと2つのバー、約2,000㎡の
「平安の間」を含む19の宴会場、オークラ フィットネス&スパを兼ね備えます。モダニズム建築として高い評価を得た本館を
設計した建築家 谷口吉郎氏の子息である吉生氏。同氏が再現したオークラロビーは、人々の記憶に残るかつての姿を忠実に
再現し、未来へと継承しています。ホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド『フォーブス・トラベルガイド』
のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得。総客室数が500室を超える国内のグランドホテルとしては唯一の
5つ星ラグジュアリーホテル認定となります。また、国内初の実施となるレストラン部門の2024年の格付けにおいてフランス
料理「ヌーヴェル・エポック」が国内唯一の「5つ星」を、さらにスパ部門ではオークラ フィットネス&スパが「4つ星」を
獲得しました。世界80カ国以上、400軒以上のホテルで構成されるThe Leading Hotels of the World®に日本で初めて加盟。
また、世界最大の高級旅行代理店ネットワーク Virtuoso®にも2024年より加盟。

《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：本荘／今野

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

