

2025年6月26日

《 The Okura Tokyo 》

2025年7月1日「オーキッド スイーツ&デリ」に名称変更 新たなシグネチャー商品を販売開始

オークラ東京(所在地:東京都港区、総支配人:高柳健二)が運営する「デリカテッセン シェフズガーデン」は、2025年7月1日(火)に「オーキッド スイーツ&デリ(英語名:Orchid SWEETS & DELI)」に名称を変更し、同時に新商品を発売します。そして、商品を以下の三つのレーベルに再構成することにより、多くのお客様に親しみやすく、用途に合わせ選ぶ楽しさを感じていただけるショップを目指してまいります。

【プレミアムホテルメイドレーベル】 オークラ東京を象徴するラインアップ

細部にまでこだわりぬいた美味しさと技、特に日本特有の素材使いや四季彩、日本人の繊細で奥ゆかしい感性など、「和の心」を大切にしたオークラ東京オリジナルのホテルメイドカテゴリーです。本レーベルを代表する新商品「オーキッドクッキー」は、厳選した素材を用い、オークラの象徴である亀甲文様をかたどった、まさにオークラらしさを体現した一品です。

【スペシャルギフトレーベル】 あらゆるギフトシーンに応える

グローバルブランドや老舗とのダブルネームなどバラエティー豊かな品揃えで、贈る相手や予算に合わせたギフトや手土産が揃うギフトカテゴリーです。ご宿泊時の記念やお土産需要にも対応します。本レーベルには、日本遺産認定茶園を持つ「丸利 吉田銘茶園」とのコラボレーションから誕生したバウムクーヘン「茶香」が、新商品として登場。上質な宇治抹茶の香りとしっとりとした食感が愉しめ、特別な贈りものにも最適です。

【プレシャスデイリーレーベル】 極上の美味しさが便利に揃う

焼きたてのパンや各レストランからのデリ、グロッサリー、ドリンクなど毎日の食卓に欠かせないこだわりの食品が揃うデイリーカテゴリー。ご自宅用はもちろんのこと、大切な方にお気に入りの一品を贈り、共感し合う現代的なギフトの形(パーソナルギフト)にも最適です。日々の暮らしを豊かにし、上質で丁寧なライフスタイルを彩るラインアップです。

店舗情報

店舗名 : オーキッド スイーツ&デリ(英語名:Orchid SWEETS & DELI)
名称変更日 : 2025年7月1日(火)
場所 : オークラ東京 オークラ プレステージタワー5階
営業時間 : 10:00~20:00 (パン 10:00~/ケーキ 11:00~/デリカテッセン 11:30~)
お問い合わせ : (03)3505-6072
公式ウェブサイト : <https://global.theokuratokyo.jp/ja/dining/sweets-deli/>

※ウェブサイトは7月1日より開設します

各レーベルの新商品

「プレミアムホテルメイドレーベル」の新商品

※料金はすべて消費税込

● オーキッドクッキー 36枚入(各12枚) ¥6,000/W131×D174×H50mm

シンプルで奥深い味わいの3種のサブレを、ホテルメイドの逸品として丁寧に焼き上げました。口に入れた瞬間にほろっとくずれる食感と、そこからふわりと広がる香りの余韻を最大限引き出すために、素材の組み合わせや配合にこだわりました。また、館内各所の意匠にも用いられている六角形(亀甲文様)をかたどり、オークラ東京の美意識を具現化する、新たなシグネチャー商品となる一品です。

・バターサブレ(写真右)

北海道・根釧地区で生産された、低温・長時間発酵のバターを贅沢に使用。口の中でほろりとほどける食感と、芳醇なバターの香りが広がります。

・アーモンドサブレ(写真左)

バターサブレをベースに、ローストしたカリフォルニア産ビターアーモンドを合わせました。アーモンドの香ばしさと深みのある味わいが特徴です。

・マスコバド糖サブレ(写真中央)

フィリピン・ネグロス島で伝統的な製法により作られる、オーガニック黒砂糖「マスコバド糖」を使用。まろやかで香り高く、どこか懐かしさを感じる優しい味わいです。



オーキッドクッキー

● オトナのポケット缶シリーズ W122×D95mm

新たにシリーズものとして展開される「オトナのポケット缶」。第一弾は、「サブレ サレ アンチョビ&オリーブ」と、「チョコレート アマンド ショコラ キャラメリゼ」です。パティシエが食材や技法にこだわって作ったホテルメイド商品。缶のサイズは小ぶりでかさばらず、お出かけのお供にもぴったりです。季節や用途に合わせ、今後も新たな商品を販売します。

・サブレ サレ アンチョビ&オリーブ 12枚入(各6枚) ¥2,500

アンチョビは、塩味と香りのバランスが絶妙で、軽やかな食感に焼き上げました。シンプルながらもクセになる味わいです。オリーブは、ブラックオリーブやオリーブパウダー、オリーブオイル、タブナードなどを素材に合わせた製法で贅沢に練り込みました。芳醇な香りが広がり、ワインなどのお酒との相性も抜群です。



サブレ サレ アンチョビ&オリーブ

・チョコレート アマンド ショコラ キャラメリゼ 80g ¥3,000

甘みが強く、まろやかで濃厚な味わいが特徴のスペイン産の高級アーモンド「マルコナ種」を使用。香ばしくキャラメリゼしたアーモンドに、チョコレートの甘みとほろ苦さが重なり合い、奥行きのある上質な味わいに仕上げました。



チョコレート
アマンド ショコラ キャラメリゼ

「スペシャルギフトレーベル」の新商品

● 茶香 ¥4,500／W97×D150×H50mm

日本遺産認定茶園を持つ「丸利 吉田銘茶園」とのコラボレーションにより誕生した、こだわりの逸品。一層一層を丁寧に手焼きした8層のバウムクーヘンは、しっとりとした食感とともに宇治抹茶の豊かな香りが上品に広がります。

「丸利 吉田銘茶園」について

京都府宇治市で16代にわたり続く老舗の宇治茶生産家。日本遺産に認定された「ほんず(本簾)茶園」を所有し、宇治茶の源流とされる被覆栽培と手揉み製茶法を継承し続けています。



茶香

■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 2025』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。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

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

