

2026年9月2日

テーマは「素材を重ね、深まるクリスマスの美味」
オークラ東京 クリスマス スペシャル セレクション 2026
和栗の魅力を詰め込んだ「Éclat de Noël」など新作ケーキ2種と新作シュトーレンを発表
10月1日(木)より予約受付開始

オークラ東京（所在地：東京都港区、総支配人：高柳健二）は、2026年のクリスマスにむけて、「素材を重ね、深まるクリスマスの美味」をテーマに、新作ケーキ2種類を含む6種類のクリスマスケーキと、新作のシュトーレン1種を含む5種類のクリスマスブレッドを販売します。選び抜いた素材の魅力を生かし、それぞれの個性が引き立つ組み合わせを追求することで、奥行きのある美味しさにこだわりました。

新作のクリスマスケーキには、3つの産地から集めた和栗を組み合わせた「和栗のモンブラン 〜Éclat de Noël〜」と、繊細なチョコレート細工を纏い、芳醇なチェリーの味わいが広がる「フォレ・ノワール 〜Retrouvailles〜」が登場します。一つひとつ丁寧に仕立てた、見た目にも美しいケーキがクリスマスのひとときを華やかに演出します。

シュトーレンは、新たに「栗と抹茶のシュトーレン」を販売します。宇治「丸利 吉田銘茶園」の香り高い抹茶と、熊本県産の栗とあんず、厳選したくるみなど、国産素材にこだわりました。熟成によって深まる風味の変化を、クリスマスまでの期間とともにお楽しみいただけます。

さらに、テーブルを華やかに彩るオードブルや、国産のローストビーフをはじめとするデリカテッセンもご用意します。大切な人とのひとときに、オークラ東京が誇る美食を添えて、心温まるクリスマスをお過ごしください。

これらのクリスマスシーズン限定商品は、2026年10月1日(木)よりオーキッド スイーツ&デリにてご予約を開始します。

《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／加藤

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



「クリスマス スペシャル セレクション 2026」ラインアップ

Entremets—クリスマスケーキ— ※いずれも要予約、数量限定、料金は消費税込

■ <新商品>和栗のモンブラン 〜Éclat de Noël (エクラ ド ノエル)〜 ¥20,000/直径12cm/6名様用



和栗のモンブラン 〜Éclat de Noël〜



和栗のモンブラン 〜Éclat de Noël〜 (断面)

産地の異なる和栗の個性を一度に愉しめる、栗の魅力を詰め込んだ贅沢なモンブランです。表面には、和三盆で上品な甘さを加えたコクのある京都府産丹波栗のペーストを一つひとつ丁寧に手絞りし、さらに、なめらかな口どけのマロンクリームをあしらいました。内部には、それぞれ異なる食感をもつシナノキはちみつ кремブリュレ、きめ細かなカステラ、香ばしいきな粉のメレンゲの三層を重ね合わせました。これらを、柔らかな茨城県産栗を細かく刻んで合わせた、甘さ控えめの生クリームで包み込みました。土台には、心地よい歯ごたえが際立つ熊本県産「利平栗」を贅沢にまるごと忍ばせました。3つの産地からの和栗それぞれの個性を存分に引き出しながら、味と風味の奥深い重なりをお愉しみいただける見事な一品に仕上げております。

■ <新商品>フォレ・ノワール 〜Retrouvailles (リトヴァイユ)〜 ¥10,000 /直径15cm/6名様用



フォレ・ノワール 〜Retrouvailles〜



フォレ・ノワール 〜Retrouvailles〜 (断面)

知る人ぞ知るオークラ東京の逸品「フォレ・ノワール」がエレガントなクリスマスケーキとして登場します。濃厚な口溶けのビスキュイショコラと国産小麦を使用したしっとりとしたスポンジに、ラズベリージャムや甘さを抑えた軽やかな生クリームを重ね、オレンジリキュールとチェリーブランデーに漬けた芳醇なチェリーを忍ばせています。さらに、薄く伸ばしたチョコレートを花びらのように一枚ずつ丁寧に成形し、周りにあしらうことで、繊細で華やかな表情を加え、視覚的にも魅了する一品に仕上げました。

■ シェフのスペシャリテ ～La Suprême (ラ シュプレーム)～ ¥15,000/13 cm×13 cm/6～8 名様用

昨年好評を博した、香りの重なりを愉しむ大人のためのスペシャリテが本年も登場します。芳醇な香りとし強いコクを持つコロンビア・トゥマコ産カカオのショコラに、ウイスキー樽で熟成させたバレルエイジドコーヒー、まろやかな甘みと香ばしさが特徴の長野県東御市産「信濃くるみ」を合わせました。エスプレッソ抽出したコーヒーを、全体を覆うキャラメルショコラムースと中のショコラクリームに使用し、くるみの繊細な風味と食感、メープル香るクレームブリュレを重ねています。食べ進めるほどに重なり合う味わいの余韻を、ゆっくりとご堪能ください。ウイスキー樽の香りを纏いながらもアルコール分は含まれていないため、お酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。まさに、シェフパティシエ青森が長年にわたり重ねてきたチョコレートへの研鑽と美学を余すことなく注ぎ込み、監修した至高の一品です。



シェフのスペシャリテ ～La Suprême～

■ ラヴィアン・ネージュ ¥14,000/直径 12 cm/4～6 名様用

販売開始の初年度に、予約開始から2日目で完売した、北海道産と九州産の上質な生クリームを独自にブレンドして使用したショートケーキ。新雪のようにふんわりとなめらかな生クリームの上には、濃厚な甘みと華やかな香りが特徴の奈良県産苺「古都華」を贅沢にあしらいました。中には、国産小麦を使用して丁寧に焼き上げたスポンジを三層に重ね、古都華とともに、生クリームとカスタードクリームを合わせました。厳選した素材が重なり合うことで生まれる豊かなコクと、繊細でとろけるような口どけをご堪能いただけます。



ラヴィアン・ネージュ

■ クリスマスショートケーキ ¥7,200/直径 15 cm/6～8 名様用

しっかりとした食感のスポンジをミルクィで純白のクリームが包み込む、オークラ伝統のレシピを忠実に受け継いだショートケーキです。



クリスマスショートケーキ

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

しっとりとしたスポンジ生地に2種のナッツのプラリネを合わせた香ばしいバタークリームを巻き込んだ、食感も愉しめるブッシュ・ド・ノエルです。



ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ

■ シェフパティシエ 青森からのコメント

本年は2種の新作ケーキをお届けします。「和栗のモンブラン 〜Éclat de Noël (エクラ ド ノエル) 〜」は、昨年のフランス産栗のモンブランとは趣を変え、繊細で奥行きのある和栗の味わいをお愉しみいただきたいという思いから、さまざまな産地の和栗を選び抜きました。奈良県産の大鉄砲きな粉で香ばしさを添え、チョコレートで味わいを引き締め、ごろっとした栗の食感をアクセントに、ひと口ごとに心躍る一品に仕上げました。

「フォレ・ノワール 〜Retrouvailles〜」は、約30年前まで販売していたフォレ・ノワールとの“再会 (Retrouvailles)”をテーマに、濃厚でなめらかなチョコレートとフルーティーなサワーチェリーを合わせ、リッチな生クリームでやさしく包み込みました。再会の喜びをフリル状のチョコレートで表現し、エレガントな佇まいに仕上げています。

オークラ東京のチーム・パティシエは、それぞれの感性と技術を持ち寄り、素材の魅力を最大限に引き出すことを大切にしています。伝統を受け継ぎながらも新たな挑戦を重ね、皆様の記憶に残るひとときを彩るスイーツをこれからもお届けしてまいります。

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に入社。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」、カンヌのミシュラン二つ星レストラン「ロワジス」、さらに「サン・ラファエル ヌガーコッシュ」にて研鑽を積む。2002年より「ラ・ポーズ」のシェフパティシエに就任。その後は同系列店である「カカオサンパカ 大丸梅田店」など計6店舗の立ち上げにおいて、メニュー開発・製造を担当。カカオ本来の風味を活かしたチョコレートかき氷など数々の人気商品を考案する。その功績が認められ、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「鹿音 (かおん)」の立ち上げでは、新しい分野である和菓子・和洋菓子の開発にも携わった。2019年のオークラ東京開業に合わせて再入社。新鮮で上質な食材にこだわり、人々を魅了する一品を生み出し続けている。





(左から)栗と抹茶のシュトーレン／りんごとメープルのシュトーレン／ショコラーデ・シュトーレン／クライナーシュトーレン

■ シュトーレン5種

<新商品>栗と抹茶のシュトーレン ¥3,600／長さ13cm 高さ4cm

一つひとつの素材にこだわり、厳選した国産素材で仕立てる“和”のシュトーレン。国産小麦を使用した生地、宇治「丸利 吉田銘茶園」の香り高い抹茶を練り込み、熊本県産の栗の豊かな甘み、あんずのやさしい酸味、くるみの香ばしさを重ねました。隠し味にチョコレートと黒蜜、柚子を用いて味わいに深みとアクセントを添え、仕上げには深煎りしたきな粉を纏わせました。それぞれの素材の持ち味が重なり合うことで、複雑でありながら調和されより洗練された“和”の味わいへと昇華させています。



栗と抹茶のシュトーレン

りんごとメープルのシュトーレン ¥3,000／長さ13cm 高さ4cm

昨年、人気 No. 1 を獲得したシュトーレンが本年も登場します。さわやかな辛口シードルとアマレットに漬けたドライりんごを包み、表面にスライスアーモンドを纏わせ香ばしく焼き上げました。生地には香り豊かなメープルシロップを練り込み、メープルブラウニーを加えることで奥行きのある味わいに。昨年よりもりんごの酸味を際立たせ、メープルのやさしい甘みとのコントラストをより一層お楽しみいただける一品に仕上げました。

ショコラーデ・シュトーレン ¥3,000／長さ13cm 高さ4cm

アマレーナチェリーとチョコレートをふんだんに使用した、一味違ったシュトーレンです。中心に忍ばせたチェリーの爽やかな酸味と、ブラウニーの濃厚な甘みが重なり合い、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

クライナーシュトーレン ¥3,300／長さ13cm 高さ4cm

シュトーレン ¥5,500／長さ24cm 高さ10cm

2種の良質な洋酒に3カ月以上じっくりと漬け込み、よりフルーティーに仕上げたフルーツと、香ばしくローストしたナッツ類を贅沢に使用した定番のシュトーレン。バニラやシナモンなど9種のスパイスがアクセントとなり、甘い香りをさらに引き立てます。

■ パネトーネ ¥1,800／直径10cm 高さ14cm

自然発酵種を使用したイタリアの伝統的な発酵菓子。卵とバターをふんだんに使用したリッチな生地、レーズンやオレンジ、レモンといった柑橘類を練り込み、しっとりと焼き上げました。爽やかでフルーティーな味わいが広がります。



パネトーネ

Hors d'oeuvre & Plat de viande ーデリカテッセンー

※いずれも要予約、数量限定、料金は消費税込



クリスマスオードブル



キャビア

■ クリスマスオードブル The Okura Luxe 〜Charme〜 ¥38,000/2名様分

オークラ東京のスペシャリテが一堂に揃う特製オードブル。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豪華食材を使用し、スタイリッシュで華やかな一品に仕上げました。三段重に詰め合わせたオードブルは、ご家族やご友人とのクリスマスパーティーを演出するだけでなく、贈り物としても最適です。

<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名様分

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でご用意しました。

<内容> キャビア（50g）/ブリニ（10枚）



ローストビーフ



ローストチキン

■ ローストビーフ ¥39,000/約1.2kg/6名様分

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 ¥14,000/4名様分

千葉県緑豊かな自然と澄んだ水に恵まれた環境の中で育てられた水郷赤鶏を使用。外側はこんがり香ばしく焼き上げ、内側はしっとりとジューシーに仕上げました。やわらかな肉質と深みのある味わいをご堪能いただけます。

<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】2026 年 12 月 21 日(月)～25 日(金)

※シュトーレン 5 種は 11 月 1 日(日)から、パネトーネは 12 月 1 日(火)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】2026 年 10 月 1 日(木)より ご予約は受け渡しの 5 日前まで

<電話> オーキッド スイーツ&デリ 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/ja/news/christmas-special-selection-2026/>

※ウェブサイトは 9 月 17 日(木)公開予定

【お渡し場所】

12 月 21 日(月)～25 日(金)	12:00～19:00	プレステージタワー 7 階 宴会場「チェルシー」
	19:00～20:00	プレステージタワー 5 階 オーキッド スイーツ&デリ

■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 m²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 m²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 2026』のホテル部門において、最高評価である「5 つ星」を 4 年連続で獲得。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、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。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。