

2023年9月14日

The Okura Tokyo で煌めくホリデー Part. 1
クリスマス スペシャル セレクション 2023
和と洋の融合「La Fusion」 9月20日(水)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)では、デリカテッセン シェフズガーデンにて素材にこだわったクリスマスシーズン限定商品をご用意しました。12年ぶりにシェフパティシエが交代し、就任した青森昌之(※別紙参照)が初めて手掛けるクリスマス新作スペシャリテ「La Fusion」。国内外のレストランや和菓子を手掛けた経歴をもつ青森ならではの経験を活かし、抹茶×チョコレートの“和と洋の融合”をテーマといたしました。

「西洋のホテルの模倣ではなく、日本の伝統美と西洋の機能性を融合させた本物のホテルをつくる」という創業以来大切にしている理念をもとに和と洋の食材を融合させ、具現化したスペシャリテです。

また、オークラ伝統のレシピで作られるスイーツ、本格的な味わいのデリカテッセンなどアドベントから当日までご自宅やパーティーなどさまざまな場面を彩ります。さらに、新商品としてシェフズガーデンで人気の商品を詰め合わせたクリスマスハンパーも販売します。「一年の感謝の気持ちはやっぱり直接顔を見て伝えたい！」そんな想いに答えるギフトです。今年もオークラのクオリティーとホスピタリティーでお届けするラグジュアリーなクリスマス商品であなただけの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 2023」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

■ <新商品>シェフのスペシャリテ～La Fusion～
(直径 18 cm 高さ 5 cm) ¥15,000

世界収穫量0.001%といわれる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新作スペシャリテ。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リ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。厳選された素材の豊かな味わいを好む大人の方におすすめです。



シェフのスペシャリテ～La Fusion～

■ **ブッシュ・ド・ノエル ル・ファゴ (長さ 15 cm 高さ 5 cm) ¥6,000**

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。



ル・ファゴ

■ **クリスマスショートケーキ (直径 15 cm 高さ 8 cm) ¥6,000**

純白の生クリームの上に煌めく大粒の苺は、その年最高の仕上がりのものを使用。しっかりとした食感のスポンジは、ミルキーなクリームとの相性抜群です。



クリスマスショートケーキ

Cadeau ークリスマスギフトー ※いずれも要予約、料金は消費税込

■ **<新商品>クリスマスハンパー ¥20,000 【数量】限定 50 個**

シェフズガーデンで人気の「市松」より厳選されたサブレ4種、ショコラーデ・シュトーレン、創業60周年を記念し作られたPommery Gold Pop Okura Label 2015、ベージュマン&パートンとコラボしたリーフティーなど、お世話になった人へのギフトに喜ばれること間違いなしの商品を詰め合わせました。一年頑張った自分へのギフトにも最適です。

<内容>

ショコラーデ・シュトーレン 1個 / Pommery Gold Pop Okura Label 2015 1本
サブレ 市松より4種 (はちみつフロランタン、ショコラ・ノア、黒胡麻フロランタン、ガレット・オランジュ) / ベージュマン&パートン × The Okura Tokyo リュクスリーリーフティー 1缶 / ジャム2種 (あまおう、ネーブル) / ドレッシング2種 (源助大根、にんじん)



クリスマスハンパー

Gateaux ークリスマス伝統スイーツー ※いずれも要予約、料金は消費税込

■ **パネトーネ (直径 10 cm 高さ 14 cm) ¥1,500**

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で焼き上げました。さわやかでフルーティーな味わいが特徴です。

■ **パネトーネネロ (直径 10 cm 高さ 14 cm) ¥1,500**

カフェショコラ風味にアレンジしたパネトーネ。香り高いコーヒーを練りこんだ生地にローストアーモンドとビターチョコレートを組み合わせ、自家製のこだわりのキャラメルナッツをアクセントにトッピングしました。



手前：パネトーネ / 奥：パネトーネネロ

■ **シュトーレン (長さ 24 cm 高さ 10 cm) ¥4,300**

ラム酒に漬け込んだレーズンや無花果などの厳選したドライフルーツとナッツを練りこみ、しっとりとして焼き上げました。レモンピールとスパイスがアクセントになっています。

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

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シーなシュトーレン。ギフトにもおすすめのミニサイズでご用意しております。



手前：ショコラーデ・シュトーレン
奥：シュトーレン



クリスマスオードブル



キャビア Eclat Noir ～聖夜の宝石～



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～ (2名分) ¥36,000 【数量】 限定 80 個**

オークラ東京のスペシャリティが勢揃い。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の豪華な食材を使用し、スタイリッシュで華やかなオードブルに仕上げました。3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) コンディマンとプリニ / 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 等 全 11 品

■ **キャビア Eclat Noir ～聖夜の宝石～(4名分) ¥23,760 【数量】 限定 25 個**

上質のフランス産オシェトラキャビアを The Okura Tokyo のロゴ入りの特別缶でご用意しました。

<内容> キャビア (50g) / コンディマン / プリニ (10 枚)

■ **ローストビーフ (6名分・約 1.2 kg) ¥36,000**

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。肉本来の味をお楽しみいただけます。

<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 (4名分) ¥10,800**

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。肉質は柔らか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】 2023 年 12 月 21 日(木)～25 日(月)

※シュトーレン、ショコラーデ・シュトーレン、パネトーネ、パネトーネネロは 11 月 18 日 (土) ～、クリスマスハンバーは 12 月 1 日 (金) ～販売いたします。当日分のご用意もごさいますが、ご予約をおすすめいたします。

【予約開始】 9 月 20 日(水)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-2023/>

【お渡し場所】

| | | |
|---------------|-------------|-----------------------|
| 21 日(木)、22(金) | 12:00～20:00 | デリカテッセン シェフズガーデン |
| 23 日(土)～25(月) | 12:00～19:00 | オークラ プレスタージタワー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 |

【お問い合わせ】

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

■ 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」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する。そして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。国内外のレストランや和菓子を手掛けた経験で和と洋の食材を融合させることを得意とし、どちらの食材をも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

青森からのコメント

大切にしている思いは、新たな素材の探求と最高級の素材のすばらしさをお客様に伝え、感動を与えることです。本年のスペシャリテ「La Fusion」では、私が深く携わってきた「カカオ」と和食材である「抹茶」を融合させました。どちらの素材も初めて出会ったときの忘れられない感動をアントルメの形に詰め込み、私以上の感動をお客様にもお届けしたいとの思いで作りました。ぜひ、素材そのもののもつポテンシャルとそれらが融合したときの新たなハーモニーを感じていただけますと幸いです。また、今までの経歴の中で出会った生産者や農家の方から直接、新鮮で品質のよい食材をいただけるという強みを活かし、今後も食材のもつ魅力がお客様に伝わるよう精進いたします。

■ 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。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ブランド「オークラ ヘリテージ」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」の2棟から構成され、敷地の約半分を占める広大なオークラ庭園では四季折々の風情を感じていただけます。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、茶室、囲碁サロン、そしてオークラ フィットネス&スパを備える。また、ホテル正面玄関前には、現存する日本最古の私立美術館である大倉集古館が位置し来館者、宿泊者により豊かな時間を提供しています。

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2023』のホテル部門において、最高評価である「5つ星」を獲得し、5つ星ラグジュアリーホテルとして認定。また、世界的なホテルランキングを発表する「コンデナスト・トラベラー リーダーズ・チョイス・アワード2022」において、2年連続日本のトップホテル部門で第2位、東京では第1位のホテルとして評価を受けました。

《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

