

2018年11月12日
京都ホテルオークラ



～少人数からホームパーティーまで！お家で華やかなクリスマスを～
 サンタクロースの帽子や“和”テイストのケーキが登場
クリスマスデリカ&ケーキ 2018

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は、2018年11月より1階カフェ「レックコート」にてクリスマス用のデリカとケーキの予約受付を開始いたしました。

本年は2017年シーズンより1種ずつ多い、デリカ4種、ケーキ6種のラインアップ。人数に応じて選びやすいサイズバリエーションといたしました。

少人数からホームパーティーまで、ご家庭でクリスマスを過ごすお客様にもホテルの華やかな気分を味わっていただきたいと考えております。

【販売期間】 2018年12月1日（土）～12月25日（火）

*各商品ともお受け取りの2日前までに要予約

*ケーキと「クリスマスオードブル」は、12月22日（土）～12月25日（火）の4日間、店頭でも販売いたします。

【ご予約・お受け取り】 カフェ レックコート（京都ホテルオークラ1階 TEL.075-254-2517）



[左上] サンタの訪れ [右上] ノエル・オ・ジャポネ
 [左下] ローストチキン [右下] クリスマスオードブル

<クリスマスケーキ> ※表示金額は、消費税8%を含みます。

●生デコレーションケーキ [直径約15cm 4,050円/直径約18cm 5,184円/直径約21cm 7,182円]

きめ細やかなジェノワーズに生クリームを使用。ホテルメイドのなめらかな口どけが贅沢感を演出します。

●ノエル・オ・ジャポネ [直径約15cm 2,700円]

京都老舗酒造メーカーのスパークリング清酒と抹茶を使ったケーキ。スパークリング清酒を混ぜ込んだクリームチーズのムースの中には、抹茶のブリュレが隠れています。日本酒と抹茶の風味、柚子の香りが絶妙なハーモニーを奏でる“和”テイストのクリスマスケーキです。

●サンタの訪れ [直径約12cm 1,944円]

タルト生地にグリオットチェリーのムースとピスタチオのムースを合わせたケーキ。グリオットチェリーの甘みと酸味がアクセントに。サンタクロースの帽子をかたどり、白いふわふわの縁取りはココナッツのギモーブで表現した、シェフの遊び心あふれるケーキです。

●ノエル・ルージュ [直径約18cm 3,456円]

鮮やかな赤色のミックスベリームースの中に、ピスタチオ、バニラのムースが入っています。やさしい甘さの中に、ベリーの酸味をきかせたケーキ。

●ブッシュ・ド・ノエル [約21cm 3,888円]

キャラメリゼしたバナナとトンカ豆のムースが入ったほんのりビターな味わいのチョコレートケーキ。

●シュトーレン [2,376円]

真っ白な外見が特徴の、ドイツの伝統的な菓子パン。ラム酒漬けのレーズン、ミックスドライフルーツやナッツが生地に練りこまれており、中はしっとり、表面はサクとした食感。カルダモンやシナモン、ナツメグなどのスパイスの風味をきかせた、約30年愛されてきた定番商品。



生デコレーションケーキ



ブッシュ・ド・ノエル



シュトーレン

<ホテルデリカ> ※表示金額は、消費税8%を含みます。

●特選国産牛ローストビーフ [1kg 約4~5名様用 29,160円]

柔らかな肉質と甘みのある国産牛のサーロインを丁寧に焼き上げた自慢の品。

●ローストチキン [1羽 約3~4名様用 4,104円]

京都産の鶏をオーブンで約1時間じっくりと焼き上げた一品。ほんのり塩味のきいた鶏本来のうまみをお楽しみいただけます。鶏の出汁がベースのコクと深みのあるソースを添えて提供いたします。

●クリスマススペシャルオードブル [約3~5名様用 4,104円]

合鴨の柚子胡椒風味、シーフードのアヒージョ、ポークのゼリー寄せ、スモークサーモン、チーズとグリーンオリーブのピンチョス、野菜のマリネなど、7種のオードブルセット。

●クリスマスオードブル [約1~2名様用 2,000円]

ベーコンとチーズのキッシュ、魚のエスカベッシュ、合鴨のテリーヌ、タコのガリシア風、カプレーゼなど9種のメニューが少しずつ楽しめるオードブル。



クリスマススペシャル
オードブル

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都 ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162/m-matsuoka@kyotohotel.co.jp