

2019年12月26日
京都ホテルオークラ

京都ホテルオークラのバレンタイン 2020

和・洋の素材を同時に愉しめるアフタヌーンティーや
多彩なカットケーキが登場

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、バレンタインデーに合わせ、2020年1月15日（水）～2月14日（金）にカフェ「レックコート」にて和・洋素材を使ったアフタヌーンティー、チョコレートを使ったスイーツを販売いたします。

バレンタインアフタヌーンティーは2019年2月に2週間限定で初登場。女性を中心に多くのお客様にご好評いただきました。今回は期間を1カ月に延長し、柚子やほうじ茶、甘納豆など和の素材をとりいれバージョンアップ。

また、テイクアウトには4種類の新作バレンタインカットケーキのほか、人気の生チョコレートなど多彩にご用意。感謝の気持ちを伝えるプレゼントやホームパーティーのアイテムとして、大切な人との語り合いのひとときを演出いたします。



チョコレートはもちろん、柚子や抹茶、ほうじ茶に甘納豆など和の素材をとり入れた「バレンタインアフタヌーンティー」（左）と大人の味わいに仕上げた「バレンタインカットケーキ」（右）

【販売店舗】 カフェ「レックコート」（京都ホテルオークラ1階）

【販売期間】 2020年1月15日（水）～2月14日（金）

◆バレンタインアフタヌーンティー / 1名様 3,630円 (消費税10%・サービス料込)

※要予約 (14:00~17:00 の提供) ※コーヒーまたは和紅茶付き ※写真は2名様分です

●1 段目 / 真っ赤なハート型のチョコレートや手紙に見立てたアイシングクッキーなど見た目にも愛らしいスイーツが集まります。赤と白の層が鮮やかなパンナコッタはイチゴやフランボワーズ、ブルーベリーを合わせて甘酸っぱい風味をプラス。

- ・ロゼスパークリングワインのジュレとパンナコッタ
- ・パッションフルーツのガナッシュ
- ・ラム酒香る生チョコレートタルト
- ・アイシングクッキー
- ・チョコレートムース カシスのジュレを合わせて

●2 段目 / 和の素材をとり入れたスイーツがラインアップ。定番のスコーンには甘納豆も登場。ハート型のマカロンには柚子のジャムを合わせています。

- ・ほうじ茶のロールケーキ
- ・スコーン2種 (抹茶とチョコレートチップ / 甘納豆)
- ・柚子マカロン
- ・柚子シロップのあんみつ風 金柑を添えて (京都伏見の日本酒の寒天入り)

●3 段目 / チョコレートフォンデュは数種類のフルーツをお愉しみいただきます。

- ・カットフルーツのチョコレートフォンデュ
- ・ポテトチップス

●別添え / 人気のフレンチトーストのほか、甘いものの合間に食べたいフィンガーフードが集合。

- ・フレンチトースト 生クリーム添え
- ・ハンバーガー トマトとチーズ入り
- ・ブルスケッタ2種 (サーモンのタルタル / 生ハムとクリームチーズ)

◆バレンタインカットケーキ / 各 648円 (消費税8%込) ※イトインの場合は消費税10%となります

●バレンタイン・クール

ブランデーを染み込ませたガトーショコラに柚子のジャムをサンド。チョコレートのバタークリームで包みこみ、落ち着いた赤色にデコレーションした大人の一品。



●ハーブ・ショコラ

黒胡椒をきかせたガナッシュの土台の上に、チョコレートムース、カモミールとミントのムースの層を重ね、香りのハーモニーをお愉しみいただきます。



●エクレア・オレンジ

オレンジのジュレとチョコレートムースを入れたシュー生地の上には、ヘーゼルナッツとクランブルのガナッシュ、オレンジのクリームを合わせました。軽やかな食感のシュー生地の中にオレンジの芳醇な風味が広がります。



●アムール

バラの香りをきかせたフランボワーズのジャム、ピスタチオのムースをライチとクリームチーズのムースで包み込んだ一品。ホワイトチョコレートで包んだハート型のフランボワーズムースを合わせ、口どけ滑らかに仕上げました。



◆カラフルアイシングクッキー / 1個 308円、2個 550円 (消費税8%込)

甘さをおさえたクッキー生地にカラフルな砂糖でデコレーションしたアイシングクッキー。くまやハートなど愛らしいルックスはプレゼントにもぴったりです。

*柄や形は販売日により変わります



◆生チョコレート・抹茶 生チョコレート / 12粒入り 各 900円 (消費税8%込)

ベルギー産のチョコレートにオレンジの香りをきかせたものと、京都の老舗茶舗の抹茶を使った生チョコレートの2種類をご用意しております。



◆ガトーショコラ / 直径約 12cm 1,620円 (消費税8%込)

ベルギー産チョコレートを使い、しっとりとした生地の中に濃厚なチョコレートの風味が広がります。



◆サンクショコラ / 5個入り 1,296円、10個入り 2,592円 (消費税8%込)

キャラメルバナナ、ポワール、大徳寺納豆、グランマニエ、テヴェール柚子の5つの個性的な味を揃えています。



《関連》

◇2つのレストランで期間限定特別コースをご用意 / 2020年2月8日(土)～2月14日(金)

・スカイレストラン ピトレスク (フランス料理)

「バレンタイン特別メニュー」 1名様 12,100円 (消費税10%・サービス料込)

鯉の熱々オープン焼きやスープ、2人でシェアするスタイルの前菜、ハートを模ったチーズなど、シェフのアイデアあふれるコース。チョコレートを使った温かなデザートも登場。

*ランチ・ディナーいずれもご利用いただけます。

・鉄板焼 ときわ

「バレンタインペアディナー」 2名様 20,000円 (消費税10%・サービス料込)

乾杯用のスパークリングワインが付いたディナーコース。国産牛のフィレ・サーロインの食べ比べをメインに、オマール海老の鉄板焼などをシェフの華麗な手さばきをとともにお楽しみいただけます。

◇ブッフレストランにチョコレートフォンデュが登場 / 2020年2月8日(土)～2月14日(金)

・トップラウンジ オリゾンテ (ブッフェ)

ランチブッフェ 大人 3,993円 お子様 1,815円 (消費税10%・サービス料込)

ディナーブッフェ 大人 5,445円 お子様 3,025円 (消費税10%・サービス料込)

◇チョコレートバージョンのシュトーレンが登場 / 2020年1月7日(火)～2月29日(土)

・焼きたてパン パネッテリア オークラ (ベーカリー)

「シュトーレン de ショコラ」 540円 (消費税8%込)

チョコレート生地にチョコチップやくるみ、オレンジピールを混ぜ込んでいます。中はしっとり焼き上げた生地にほんのりとシナモンが香ります。



*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