

2020年11月18日  
京都ホテルオークラ

## 京都ホテルオークラの *Christmas Selection*

新作のクリスマスケーキやオードブルで  
ホームパーティーを華やかに演出

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）では2020年12月1日（火）～12月25日（金）の期間、クリスマスケーキ、オードブルの予約販売をいたします。

2020年のクリスマステイクアウト商品は、新作3種類を含む6種類のホールケーキがラインアップ。5～6名様向けのクリスマスオードブル、シュトーレンなどホテルの味が、おうちで過ごすクリスマスを彩り豊かにいたします。

【販売期間】2020年12月1日（火）～12月25日（金）

\*各商品ともお受け取りの2日前までに要予約

\*一部商品は、12月23日（水）～12月25日（金）の3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）



2020年の新作「ホワイト・ノエル」と「ノエル・ジャポネ」

## クリスマスケーキ

### ◆ <NEW> ホワイト・ノエル / 3,888 円 (約 17cm)

木を模した「ブッシュ・ド・ノエル」をショートケーキ風にアレンジ。

ジェノワーズの土台の上に、苺のスライスと苺のムースを合わせ、甘さをおさえた生クリームで包み込みました。

### ◆ <NEW> ノエル・ジャポネ / 3,240 円 (約 17cm)

アーモンドプードルと抹茶を使い、抹茶シロップを染み込ませた緑色の生地の中に、マンゴーのクリームと白ごまのガナッシュをサンド。ホワイトチョコレートの板の下からサンタクロースが顔を出す愛らしいデザインに仕上げました。和の素材とマンゴーの風味が織りなすハーモニーをお愉しみいただきます。

### ◆ <NEW> ネージュ / 3,240 円 (約 17cm)

生地の中に、バニラの香りと塩味をきかせたバタークリーム、マロンクリーム、レモンジャムをサンド。マスカルポーネチーズを使った黄色と白のクリームを上面にあしらひ、深みのある味わいに仕上げました。



ネージュ

### ◆ 生デコレーションケーキ

／4,050 円 (直径約 15cm)、5,184 円 (直径約 18cm)、7,182 円 (直径約 21cm)

ジェノワーズ (スポンジ生地) には、北海道産小麦粉と生クリームを使用し、軽やかできめ細やかな口当たり。2種類のクリームをブレンドし、なめらかな口どけに仕立てた生クリームが苺の甘酸っぱさとマッチした毎年好評の一品です。

### ◆ ブッシュ・ド・ノエル / 1,944 円 (約 8cm)、3,888 円 (約 16cm)

キャラメリゼしたバナナとトンカ豆のムースを、カカオ分 70%のクーベルチュールを使用したビターチョコレートムースで包みこみました。芳醇なカカオの風味をお愉しみいただきます。



生デコレーションケーキ



ブッシュ・ド・ノエル

◆ノエル・ルージュ／3,456 円 (直径 約 18cm)

ストロベリー、ブルベリー、ラズベリー、ブラックベリーの 4 種のベリーとホワイトチョコレートを使った甘酸っぱいムースの中に、ピスタチオのムースを忍ばせた一品。表面に施した白のヨーグルトソースで爽やかな風味をプラスしました。



ノエル・ルージュ

◆シュトーレン／2,376 円 (約 25cm)

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、定番商品です。



シュトーレン

## デリカテッセン

◆ローストビーフ

／国産牛 29,160 円、オーストラリア産牛 19,440 円 (1kg 約 4~5 名様用)

柔らかな肉質と甘みのある国産牛、赤身の旨みを存分に味わうオーストラリア牛を使用。サーロインの部位をじっくり丁寧に焼き上げ、それぞれの旨みを閉じ込めました。



ローストビーフ

◆ローストチキン／4,104 円 (1羽 約 3~4 名様用)

国産鶏をオーブンで約 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きます。鶏の出汁がベースのコクと深みのあるソースを添えてご用意。



ローストチキン

◆クリスマスオードブル A／3,240 円 (約 5~6 名様用)

小海老のカクテルサラダ、魚のエスカベッシュ、ハムとチーズのキッシュ、手羽先のコンフィなど全 6 種。

◆クリスマスオードブル B／5,400 円 (約 5~6 名様用)

アボカドと小海老のキッシュ、鰯のイタリア風マリネ、合鴨の柚子風味、旬の果物と生ハムのピンチョスなど全 7 種を、クリスマスらしいあしらいでご用意。

\*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 <sup>Since</sup> 1888 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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)