

2020年12月21日  
京都ホテルオークラ

～会えなくても、想いを贈る～

## 京都ホテルオークラのバレンタイン

オンラインショップで人気の「サンク・ショコラ」がリニューアル

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2021年1月15日（金）～2月14日（日）の期間、テイクアウトのバレンタインチョコレートやケーキを販売いたします。

今回は、5つの異なる味が愉しめる人気の「サンク・ショコラ」がリニューアル。カシスやラズベリーなどフルーツ系を中心にお酒にも合う大人の味わいをお楽しみいただけます。

京都ホテルオークラでは「サンク・ショコラ」のほか定番人気の「生チョコレート」などをオンラインショップでも販売いたします。直接会うことが難しい相手にも、“想い”を伝える贈り物としてご利用いただきたいと考えております。

【販売店舗】カフェ「レックコート」（京都ホテルオークラ1階）

京都ホテルオークラ オンラインショップ (<https://www.kyotohotel.jp/>)

\*オンラインショップは（★）印の商品のみ

【販売期間】2021年1月15日（金）～2月14日（日）



<Renewal> サンク・ショコラ（★）／1,296円（消費税込）

味も形もリニューアル。フルーツやコーヒーのフレーバーをきかせた5つの個性的な味わいが集まります。



ベルガモットのジャムと、アールグレイ風味のガナッシュを使ったミルクチョコレート。紅茶と柑橘の香りのハーモニーをお楽しみいただけます。



バラの香りをきかせたラズベリージャムとルビーチョコレートのガナッシュを合わせ、愛らしいハート型にコーティング。



ミルクチョコレートの中に、コーヒー風味のキャラメルソースが隠れた一品。



ホワイトチョコレートに、レモン、パイナップル、ココナッツ、ライムのトロピカルな風味を合わせています。京都のクラフトジンがほんのり香る一品。



ダークチョコレートにカシスの風味をきかせた大人な味わいをお楽しみいただけます。

◆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「生チョコレート」と、京都の老舗茶舗 一保堂の抹茶を使った「抹茶生チョコレート」の2種類をご用意しております。



抹茶生チョコレート(手前)  
と生チョコレート(奥)

◆ガトーショコラ(★) / 直径約12cm 1,620円(消費税込)

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。



ガトーショコラ

◆アイシングクッキー / 各302円、2個550円(消費税込)

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。ハートをあしらったくまの形など愛らしいルックスはプレゼントにもぴったりです。



アイシングクッキー

◆ バレンタインカットケーキ / 各648円(消費税込)

●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チョコレートのバタークリーム、柚子のジャムをサンド。落ち着いた赤色にデコレーションした、ひと味違う大人のザッハトルテ。

●ハーブショコラ

黒胡椒をアクセントにきかせたチョコレートムースケーキ。  
カモミールの香りをまとった華やかな味わいをお楽しみいただけます。



バレンタインクール(手前)  
とハーブショコラ(奥)

《関連》各レストラン・カフェのバレンタインメニュー

◇期間限定デザートプレート

／2021年1月15日(金)～2月14日(日)

・カフェ「レックコート」

「バレンタインプレート」コーヒーまたは紅茶付き 2,904円(消費税・サービス料込)

◇2つのレストランでグラスシャンパン付きコースをご用意

／2021年2月10日(水)～2月14日(日)

・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 15,000円(消費税・サービス料込)

・鉄板焼 ときわ

「バレンタインペアディナー」2名様 30,000円(消費税・サービス料込)



レックコート  
「バレンタインプレート」

◇ブッフエレストランにチョコレートフォンデュや苺のスイーツが登場

／2021年2月10日(水)～2月14日(日) ※2月10日はディナーのみ

・トップラウンジ オリゾンテ(ブッフエ)

ランチブッフエ 大人 5,203円 お子様 2,420円(消費税・サービス料込)

ディナーブッフエ 大人 6,655円 お子様 3,630円(消費税・サービス料込)

\*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)