

2023年12月18日

ホテルオークラ京都



## ホテルでチョコレートスイーツを ホテルオークラ京都のバレンタイン 2024

- イートインのスイーツプレートを拡充
- テイクアウトは定番商品をリニューアル

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 榊京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、2024年1月より、カフェ「レックコート」にてバレンタインスイーツを提供・販売いたします。

本年はカフェ内でお食事のお客様にもバレンタインの気分を楽しんでいただこうと、イートインのスイーツプレートを拡充。数種類のスイーツを盛り合わせたプレートに加え、お食事後のおすすめ追加デザートとしてフォンダンショコラのプレートもご用意いたします。

また、テイクアウトスイーツは定番商品の「サンク・ショコラ」や「ガトーショコラ」のレシピをリニューアル。「カヌレアソート」はブランデーが香るチョコレートカヌレが加わります。



[左上から]スイーツプレート「チョコレートタイム」/フォンダンショコラ/サンク・ショコラ/カヌレアソート

<概要>

【販売店舗】カフェ レックコート (ホテルオークラ京都 1階)

【販売期間】[イートイン・スイーツプレート]

2024年1月4日(木)～2月29日(木)

[テイクアウト]

2024年1月15日(月)～2月14日(水)

\*テイクアウト商品は1月10日(水)より予約受付開始

(受け取り希望日の2日前までご予約を受け付けます)

\*バレンタイン仕様のカットケーキ「ショコラ オランジュ」・「カルム」は2月1日(木)より販売

【営業時間】10:00～20:00(L.O.)

【ご予約・お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

<商品ラインアップ>

[イートイン・スイーツプレート] \*提供時間 11:30～20:00(L.O.)

◆チョコレートタイム (コーヒー または 紅茶付き) / 3,200 円(消費税・サービス料込)

ミルフィーユをメインに、合計4種類のスイーツとベリーを添えたスイーツプレート。  
甘みと酸味、温かいスイーツと冷たいスイーツを一緒に味わっていただけます。

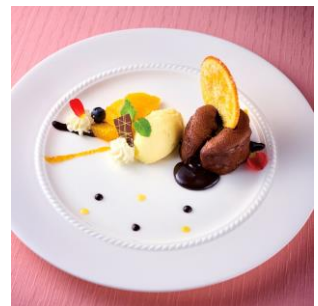
[奥から時計回りに]

- ・ミルフィーユ チョコレート&カスタードクリーム フランボワーズとともに
- ・塩キャラメルのマカロン
- ・リンゴとレーズンの温かいグラタン
- ・バニラアイスクリーム リンゴチップス添え



◆フォンダンショコラ / 1,500 円(消費税・サービス料込)

温かなフォンダンショコラにオレンジとバニラアイスを添えて提供いたします。  
爽やかなオレンジの香りが、濃厚なチョコレートの風味をひきたてた一品です。



[テイクアウト]

◆[リニューアル]サンク・ショコラ / 1,700 円(消費税込)

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。

[上から時計回りに]

- ・パッションフルーツのゼリーとミルクチョコレートガナッシュ
- ・コーヒー香るミルクチョコレートガナッシュ
- ・ベルガモット風味のミルクチョコレートガナッシュ
- ・アーモンド・ヘーゼルナッツのプラリネ
- ・グリオットチェリーのホワイトチョコレートガナッシュ



◆[リニューアル]カヌレアソート / 5個入り 2,300 円(消費税込)

ラム酒の香りをきかせた定番のプレーンカヌレ 2個に、新作のチョコレートカヌレ 3個を合わせています。

チョコレートカヌレは生地にブランデーの香りをきかせた一品。チョコレートコーティングを施してナッツやラズベリー、オレンジジャムなどを合わせ、それぞれ個性豊かな味わいに仕上げられています。



◆生チョコレート・抹茶 生チョコレート／ 12粒入り 各 1,350 円(消費税込)

ベルギー産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。



◆[リニューアル]ガトーショコラ／ 直径約 12cm 2,000 円(消費税込)

ベルギー産チョコレートを使用。生地にはメレンゲをたっぷりと使い、濃厚な風味でありながら、なめらかで口どけ良く仕上げています。温めて食べるのもおすすめです。



◆[NEW] クールフレーズショコラ／ 直径約 9cm 3,000 円(消費税込)

北海道産小麦と生クリームを使用したハート型のチョコレートショートケーキ。クラシックなデコレーションが目を引く、バレンタイン限定のケーキです。



◆ショコラ オランジュ(カットケーキ)／ 780 円(消費税込) \*2月1日(木)～

カカオ分 70%のチョコレートを使用したムースケーキがバレンタイン仕様に。ブラッドオレンジのジュレとパッションフルーツのクリームを閉じ込め、フルーティーな香りとチョコレートの芳醇な味わいをお愉しみいただきます。(写真左)



◆カルム(カットケーキ)／ 780 円(消費税込) \*2月1日(木)～

リンゴのムースをアールグレイのムースで包み、キャラメルグラサージュで艶やかに仕上げたタルト。忍ばせたリンゴのプレザーブの食感と香りが風味にアクセントを添えます。バレンタイン仕様では、ハート型のチョコレートをあしらっております。(写真右)

\*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

ホテルオークラ京都 <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／Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162／[m-matsuoka@kvotohotel.co.jp](mailto:m-matsuoka@kvotohotel.co.jp)