



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2025 年 12 月 22 日
ホテルオークラ京都

新作「チョコレートロールケーキ」「伝統のチョコレートパイ」も登場！ バレンタインスイーツを 2026 年 1 月より販売開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場)は、2026 年 1 月 4 日(日)よりカフェ「レックコート」にてバレンタインシーズンに合わせた特別スイーツを期間限定で販売いたします。

カフェ「レックコート」では、イートインそしてテイクアウトでお楽しみいただける、バレンタインスイーツをご用意しております。店内では、いちごとチョコレートの 2 種類のフォンダンショコラを楽しめるスイーツプレートをご提供。テイクアウトでは、新作やバレンタインらしいモチーフで仕上げたカットケーキを含む 6 種類のスイーツをラインアップしました。その他、贈り物にもおすすすめな 5 種の個性的な味わいのショコラ、カヌレアソートも販売いたします。ホテルオークラ京都ならではのアレンジを加えたチョコレートスイーツをお楽しみください。

《バレンタインスイーツ販売概要》

■イートイン:スイーツプレート

【提供期間】2026 年 1 月 4 日(日)～2 月 28 日(土)

【提供時間】11:30～20:00(L.O.)

■テイクアウト商品

【販売期間】2026 年 1 月 15 日(木)～2 月 14 日(土)

【販売時間】10:00～20:00

【予約開始】2026 年 1 月 10 日(土)

*「チョコレートロールケーキ」と「伝統のチョコレートパイ」は 1 月 4 日(日)より販売。

*カットケーキ各種は店内でもお召し上がりいただけます。

【提供・販売店舗】カフェ レックコート (ホテルオークラ京都 1 階)

【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]

■いちごとチョコレートのとろ～りフォンダンショコラ

コーヒー または 紅茶付き / 3,000 円(消費税・サービス料込)

チョコレート生地で焼き上げたフォンダンショコラには甘酸っぱいいちごソースを、ピンクに色づいたホワイトチョコレート生地フォンダンショコラには、なめらかなストロベリーガナッシュを忍ばせました。

異なる味わいの 2 種類を 1 度に食べ比べていただけるスイーツプレートです。プレートを彩るフレッシュないちごには、奈良県産の希少なオリジナル品種「古都華」を使用しています。



[テイクアウト]

■ **チョコレートロールケーキ** **〈新作〉** / 2,300 円(消費税込) / サイズ: 約 16cm

チョコレートスポンジで軽やかなチョコレートクリームを巻き込み、
周りにほんのりビターなチョコレートガナッシュを絞りました。
チョコレート好きにぜひお召し上がりいただきたい一品です。



■ **ガトーショコラ** / 2,000 円(消費税込) / サイズ: 直径約 12cm

ベルギー産チョコレートを使用したガトーショコラ。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ました。
冷やしても、温めても、それぞれ異なる美味しさをお楽しみいただけます。



■ **クールフリーズショコラ** / 3,000 円(消費税込) / サイズ: 直径約 9cm

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。



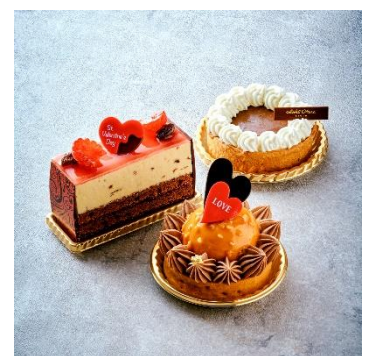
■ **カットケーキ各種** / テイクアウト 780 円(消費税込) イートイン 900 円(消費税・サービス料込)

コフレ 写真左

ココアジョコンド(ココア風味のスポンジ生地)の上に、粗く刻んだ
ラムレーズン入りバニラムースを重ねました。ラムレーズンの食感と、
アクセントに忍ばせたラズベリージャムがラムの香りを引き立て、
上品な味わいに仕上げています。

プリフェール 写真中央

タルトにブラウニー生地を流し込み、塩キャラメルのみースを重ね、
表面をキャラメルグラサージュで仕上げました。
キャラメルのほろ苦さを感じるみースと、濃厚なチョコレートタルトの相性が
抜群です。



伝統のチョコレートパイ 写真右奥 **〈新作〉**

オークラ伝統のレシピを基に、1 人用サイズのパイとして新たに仕立てた一品。
甘さ控えめのパイ生地にココアベースのチョコレートカスタードを流し入れ、
シンプルな味わいに仕上げています。

■サンク・ショコラ／5粒入り 1,800円(消費税込)

5種の個性的な味わいをお楽しみいただけます。

[ハートのチョコレートから時計回りに]

- ・フランボワーズのジュレとガナッシュ
- ・柚子が香るビターチョコレート
- ・苺のジュレとガナッシュ
- ・マロンガナッシュとヘーゼルナッツブラリネ
- ・香り高い宇治抹茶の濃厚なガナッシュ



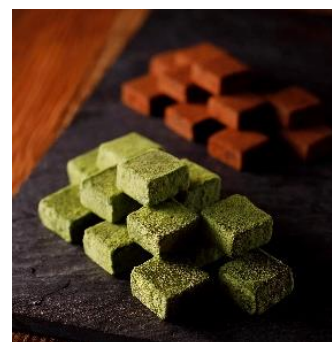
■カヌレアソート／ 5個入り 2,300円(消費税込)

ラム酒の香りをきかせた定番のプレーンカヌレ 2個と、3種のチョコレートカヌレのアソートです。ブランデーが香るチョコレートカヌレは、ナッツ、ラズベリー、オレンジジャムの3つのフレーバーをご用意しています。



■生チョコレート・抹茶 生チョコレート／ 12粒入り 各 1,400円

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。



*上記、テイクアウト商品以外の金額は、いずれも消費税・サービス料を含みます。

*リリースの内容は発表现在のものです。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 Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当: 笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162／E-mail: r-kasai@kyotohotel.co.jp