



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の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。



- **クールフローズンショコラ** / 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cond(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 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](mailto:r-kasai@kyotohotel.co.jp)