



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2026 年 10 月 23 日

ホテルオークラ京都

『クリスマスケーキ・デリカテッセン』の予約を 11 月 1 日より受付開始 新作ケーキ 3 種に加え、リニューアルしたデリカテッセンも登場

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 11 月 1 日(日)より『クリスマスケーキ・デリカテッセン』の予約受付を開始いたします。商品のお渡し期間は、12 月 19 日(土)～12 月 25 日(金)です。

本年は、ホテル定番の「生デコレーションケーキ」をはじめ、新作としてアールグレイティー香るチョコレートムースケーキ「ディクチュオール」、カシスと柚子を組み合わせた「ランゴ・ド・ノエル」の 2 種、さらに、かつて販売していた人気のモンブランをアレンジした「クリスマスモンブラン」をご用意しました。

また、デリカテッセンでは、シーンに合わせて選べる「ノエルオードブル」と「ファミリーオードブル」をリニューアル。このほか、ローストチキンや国産牛ローストビーフ、シュトーレンなども取り揃え、ご家庭でのクリスマスをホテルメイドの味わいで彩ります。

『クリスマスケーキ・デリカテッセン』販売概要

【予約開始日】2026 年 11 月 1 日(日)

【お渡し期間】2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金) 11:30～20:00

【お渡し場所】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1 階)

*ケーキは 2 日前まで、デリカテッセンは 3 日前までに要予約
(国産牛ローストビーフ、ローストチキンは 3 日前 12:00 まで)

*パネトーネ、シュトーレンは 12 月 1 日(火)～25 日(金)の期間、カフェ レックコート(1 階)およびパネッテリア オークラ(地下 2 階)で販売いたします。

【ご予約・お問い合わせ】Phone: (075)254-2517

【公式サイト】<https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/>

【商品ラインアップ】*記載の金額は消費税を含みます

<クリスマスケーキ>

生デコレーションケーキ

直径約 12cm 4,800 円／直径約 15cm 5,400 円／直径約 18cm 7,200 円

北海道産の生クリームと小麦を使用したデコレーションケーキです。いちごをふんだんに使用し、クリーム、スポンジ、いちごそれぞれの味わいが調和するよう仕上げました。



生デコレーションケーキ

ディクチュオール (新作) (直径約 12cm)／4,600 円

「第九」として親しまれるベートーヴェンの交響曲第 9 番に着想を得たチョコレートムースケーキです。アールグレイティーが香るチョコレートムースに、ヘーゼルナッツのダックワーズや自家製ブラリネなどを 9 層に重ね、聖夜のオーケストラを表現しています。



ディクチュオール

ランゴ・ド・ノエル 〈新作〉 (約 12cm) / 4,400 円

フランス語で「金の延べ棒」を意味する「Lingots(ランゴ)」をモチーフにしたケーキです。アーモンドとケシの実入りのサブレを土台に、香り豊かな柚子のクリームを閉じ込めた甘酸っぱいカシスのムースを重ね、メレンゲで包みました。仕上げにバーナーで焼き色を付けています。



ランゴ・ド・ノエル

クリスマスモンブラン 〈新作〉 (直径約 12cm) / 4,400 円

かつてカットケーキとして販売していたモンブランを復刻し、クリスマス仕様にアレンジしました。ガレット生地とスポンジケーキを土台に、マロンクリームと刻んだ渋皮栗を重ね、生クリームで雪化粧した山を表現したモンブランです。



クリスマスモンブラン

<デリカテッセンほか>

自家製マリネサーモンや海老のカクテルをはじめ、シャルキュトリーやキッシュ、鴨肉のロースト柚子風味などを詰め合わせた 3 種のオードブルセットに加え、ローストチキンや国産牛ローストビーフ、シュトーレンなどをご用意します。

ノエルオードブル(約 2～3 名様用) / 4,300 円

自家製マリネサーモン・海老のカクテル・チキンのガランティース・
トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ・モルタデラソーセージ・

自家製パテ ドカンパーニュ・2 種のキッシュ

ファミリーオードブル(約 4～6 名様用) / 6,500 円

自家製マリネサーモン・海老のカクテル・チキンのガランティース・
生ハムとクリームチーズ・鴨肉のロースト柚子風味と 3 種のクユディテ・

自家製パテ ドカンパーニュ・ハムと野菜のテリーヌ

クリスマスパーティープレート(約 4～6 名様用) / 8,000 円

フォアグラ入りミートパイ・海老フライ タルタルソース・蟹クリームコロッケ

若鶏の唐揚げ スパイス風味・ローストビーフ 季節の野菜添え・

ピスタチオとドライフルーツ入りロールチキン・インカのめざめフライドポテト

ローストチキン 1 羽(約 3～4 名様用) / 5,000 円

国産牛ローストビーフ 約 1kg(約 4～5 名様用) / 46,000 円

シュトーレン 約 22cm / 2,900 円

パネトーネ 直径約 10cm / 920 円



ファミリーオードブル



ローストチキン

*リリースの内容は発表現在のものです。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 / r-kasai@kyotohotel.co.jp