

クリスマスにはシェフ自慢の逸品でご家庭の食卓を華やかに
ホテルオークラ神戸のクリスマステイクアウトメニュー

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長 小川矩良)では、華やかなクリスマスを彩るクリスマスケーキやローストビーフなど、クリスマステイクアウト商品のご予約を受付中です。

今年のクリスマスケーキは、毎年大人のカップル向けにお届けしている「オークラプレミアム」や、クリスマスならではの「ブッシュ・ド・ノエル」など、計 4 種類を販売いたします。そのほか、厳選した国産牛ロース肉を使用した「ローストビーフ」、ジューシーな「ローストチキン」などご家庭で愉しめるテイクアウトメニューを取り揃えております。

詳細は次のとおり。

■ホテルオークラ神戸 クリスマステイクアウトメニュー販売概要

予約期間／～2015年12月22日(火)まで ※ご予約は商品お渡し日の3日前まで可能

お渡し日／12月21日(月)～25日(金)11:00a.m.～11:00p.m.

販売場所／ロビー階 カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー

ご予約・お問い合わせ／カフェレストラン「カメリア」 TEL. 078-333-3522(直通)

<クリスマスケーキの種類と料金> ※下記料金は全て税込

1. オークラプレミアム ¥3,900 (直径12cm)

今年のオークラプレミアムは、苺のグラサージュでコーティングしたキュートなハート形。ブランデーをきかせたムースなど大人のカップルにぴったりのクリスマスケーキです。

2. 「ブッシュ・ド・ノエル」 ¥3,500 (直径17cm)

薪の形をしたフランスのクリスマスケーキ。マロンチョコクリームを、チョコレートスポンジで包み、マロンチョコクリームでコーティング。

3. クリスマスケーキ「サンタクロース」

¥4,200 (直径15cm) / ¥4,800 (直径18cm)

特製のジェノワーズ生地(スポンジ)に、たっぷりの苺をサンドして、甘さをおさえた生クリームで仕上げました。



サンタクロース

4. 苺とベリーのとろとろ ¥4,800 (直径18cm)

苺をメインにブルーベリー、ラズベリーを贅沢にあしらいました。大自然の優しい甘み、酸味、香りをお愉しみください。

<クリスマステイクアウトメニューの種類と料金> ※下記料金は全て税込価格

1. ローストビーフ (約 4~5 名様) ¥15,500
厳選した国産牛を使用し、オークラ伝統の製法でじっくり焼き上げたジューシーなローストビーフ。
2. ローストチキンバスケット (約 4~5 名様) ¥5,000
外側はパリッと芳ばしく、中はジューシーにチキンの旨みがお口いっぱい広がるローストチキン。
3. ドレースデネルシュトーレン ¥2,000
ドイツやスイスで「クリスマスのパン」とも呼ばれている発酵菓子パン。



ローストビーフ



ローストチキン



ドレースデネルシュトーレン

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 営業企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
担当: 船越洋子 MB. 050-3681-0381