

おうちで過ごすクリスマスを華やかに
クリスマス テイクアウト商品を販売

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 石垣 聡)では、自粛生活が続き自宅で過ごす時間が増えている中でも、豊かに楽しいクリスマスを過ごしていただきたいとの思いから、クリスマスケーキやオードブルなど、ホテルメイドの味わいをご自宅でお愉しみいただけるテイクアウト商品を販売し、予約を受付中です。



■ホテルオークラ神戸 クリスマステイクアウトメニュー概要

【予約】

期間／～2020年12月24日(木) ※ご予約は商品お渡し日の3日前まで

予約・問い合わせ／カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー TEL.078-333-3522

※公式ホームページよりオンライン予約も受付中 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/christmas/>

【お渡し】

期間／2020年12月19日(土)～27日(日)

【メニュー内容】

●クリスマスケーキ

- ・ホワイトクリスマス ¥4,200(15 cm)
- ・ブッシュ・ド・ノエル(クラシック) ¥3,500(18 cm)
- ・ノエル・ミロワール ¥3,500(18 cm)
- ・フレーズ・マスカルポーネ ¥3,200(12 cm)
- ・ノエル マロン ¥3,800(15 cm)

●クリスマスブレッド

- ・クリストシュトーレン ¥2,600(約 20 cm)
- ・シュトーレンノワール ¥2,800(約 20 cm)
- ・クリスマスリースパン ¥1,400(約 23 cm)

●デリカテッセン

- ・クリスマスオードブル ¥13,000(約 4~5 人前)
- ・ローストチキンバスケット ¥5,500(約 4~5 人前)

【商品一例】

- ・ノエル マロン ¥3,800



2020 年新作ケーキです。洋梨のコンフィチュールをしのばせたチョコレートムースを、濃厚な丹波産の栗のクリームとココア風味のメレンゲで飾りました。チョコレートと栗の深みあるハーモニーをお楽しみいただけます。

- ・ホワイトクリスマス ¥4,200



ホテルメイドのスポンジ生地に国産苺、キメ細やかで甘さをおさえた特製の生クリームを合わせました。クリスマス定番の華やかなショートケーキです。

- ・クリストシュトーレン ¥2,600、シュトーレン ノワール ¥2,800



約4か月間ラム酒漬けしたレーズンとオレンジピールや、ドライいちじく、胡桃が入った定番のクリストシュトーレンと、フランス産のチョコレート、ローストしたアーモンド、オレンジピールをココアベースの生地練りこんで仕上げた濃厚なショコラバージョンの2種ございます。バターが豊かに広がる、ベーカリーシェフこだわりのシュトーレンです。

・ クリスマスオードブル ¥13,000



2020年の新作メニュー。ホテルオークラ神戸の味わいをホームパーティなどでもお楽しみいただけるよう、バラエティ豊かな10種の前菜盛り合わせをご用意いたします。自慢のローストビーフや、トリュフ風味のチキンロール、オマール海老のサラダなど、シェフ特製の本格的な味わいが揃います。

・ ローストチキンバスケット ¥5,500



国産鶏を一羽まるごと高温でローストしたチキンは、外側はパリッと芳ばしく、中はジューシな旨味が広がります。

※表示料金には消費税(8%)が含まれております。

※写真はイメージです。

[ホテルオークラ神戸について]

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。北側の客室からは六甲の山並みと神戸の街並みを、南側からは神戸港や神戸空港、そして関西国際空港の景色を、東側からは大阪・和歌山へと続く光あふれる街並みを、西側からは神戸のシンボルである神戸ポートタワーとハーバーランドの眺めをお楽しみいただけます。

■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当:石橋、青井