

## クリスマス テイクアウト商品の予約を受付中

ホテルメイドの味わいをご家庭で

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 総支配人:石垣 聡)は、ご家族や大切な人と過ごすクリスマスを華やかに演出するテイクアウト商品の予約を受付けております。本年は、夢いっぱいのお菓子の家をはじめ全7種のクリスマスケーキのほか、シェフ特製のクリスマスオードブル、パリッと香ばしく中はジューシーに焼き上げた丸ごとチキン、クリスマスケーキ、スパークリングワインの計4品を組み合わせたお得なホームパーティセットや、好きなお料理に合わせて、ご自宅でお楽しみいただけるシェフソムリエ厳選のワインセットなど、多彩な商品を提供いたします。



### ◇ホテルオークラ神戸 クリスマステイクアウト概要

【ご予約期間】～2021年12月23日(木)

※お渡し日の3日前までの予約制

【お渡し期間】2021年12月18日(土)～26日(日) 11:00～20:00

※シュトーレン、リースパンは12月1日(水)より

【お渡し場所】

カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー(ロビー階)

【ご予約・お問い合わせ】

カフェレストラン「カメリア」テイクアウトコーナー(ロビー階)

営業時間 10:00～21:30 TEL. 078-333-3522

※オンライン予約も受付中 <https://www.kobe.hotelokura.co.jp/christmas/>

### 1.クリスマスケーキ

・ホワイトクリスマス スペシャルティ (15cm) 5,800円 ※30台限定

“あまおう苺”をサンドと飾りに贅沢に使用し、優しく上品な味わいの生クリームで仕上げたスペシャルなショートケーキ。



・ヘクセンハウス (約14×14×15cm) 4,500円 ※30台限定

童話の世界から飛び出してきたかのような愛らしさ。ビスケットをベースに、カラフルなマカロンを乗せたお菓子の家は、すべて食べることができ、お子様から大人までお楽しみいただけます。





(左から時計回りに) ショコラ ピスターシュ、ノエル モンブラン、ノエル ルージュ、ホワイトクリスマス、ブッシュ・ド・ノエル

・ホワイトクリスマス(15cm) 4,500 円

特製のスポンジに国産苺、キメ細やかなクリームを合わせたシンプルなショートケーキ。中にサンドした苺との相性も抜群です。

・ブッシュ・ド・ノエル(18cm) 4,100 円

クリスマスの定番の切り株ケーキ。ココアスポンジで、チョコレートクリームや渋皮栗をくるくる巻きました。

・ノエル・ルージュ(14cm) 3,800 円

しっとり濃厚な味わいのレアチーズケーキに苺のジュレを閉じ込め、色付けした生クリームで華やかにデコレーション。

・ノエル モンブラン(15cm) 3,800 円

アーモンドタルトにチョコレート生地とカスタードクリームを重ね、フランス産のマロンクリームをたっぷり絞ったスペシャルなモンブラン。

・ショコラ ピスターシュ (18cm) 4,100 円

風味豊かなクーベルチュールチョコレートムースの中に、ピスタチオのムースと赤すぐりのゼリーを閉じ込め、香ばしいアーモンドをトッピング、

## 2. クリスマスブレッド

・クリストシュトーレン(約 20cm) 2,800 円

ドイツやオランダ発祥の「クリスマスのパン」。ラム酒漬けたレーズン、オレンジピール、いちじく、胡桃が入った発酵菓子。

・シュトーレンノワール(約 20cm) 3,000 円

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シュトーレン生地練り込み仕上げたショコラバージョンのシュトーレン。



(右)クリストシュトーレン (左)シュトーレンノワール

・クリスマス リースパン (約 23cm) 1,400 円

ブリオッシュ生地に、黒けしの実のペーストを巻き込み、リースの形に仕上げたクリスマス特製パン。赤と緑のドレンチェリーやフォンダンでかわいらしく飾り付けました。





### 3.パーティセット

#### ・ホームパーティセット(約 4~5 名様) 25,000 円

自慢のローストビーフなど 10 種の前菜を盛り合わせたクリスマスオードブル、旨みを逃さず高温でグリルしたローストチキン、15cm のショートケーキ、スパークリングワイン 1 本をセットしたお得なセットが新登場！おうちで過ごすクリスマスの食卓を彩り豊かに盛り上げます。

※単品での販売もございます。[クリスマスオードブル 1,4000 円/ローストチキンバスケット 6,000 円/ホワイトクリスマス(15cm) 4,500 円/スパークリングワイン(ファルケンベルク マドンナ ゼクト リースリング)2,200 円]



ホームパーティセット (イメージ)

### 4.シェフソムリエズ ワインセレクション

#### ・ワインセット(3 本) 11,000 円

華やかなシーズンにふさわしいシャンパンをはじめ、シェフソムリエが「クリスマス」をテーマにセレクトしたワインセットです。



#### \*ローランペリエ ラ キュベ、

英国王室と親交が深いローラン・ペリエ社の上級スパークリングのシャンパン。澄んだゴールドの色合いと、細かな泡立ち、柑橘や白い花のような香りが特徴の辛口シャンパン。

#### \*ウィリアム フェーブル シャブリ

フランスではクリスマスのご馳走として牡蠣などの海の幸食べる習慣があり、シャブリを合わせるのが定番となっています。フレッシュな柑橘系の香りとキレのある酸味が際立つ、辛口白ワイン。

#### \*メゾン カステル サンテミリオン

フランス ボルドー地方の銘醸地サンテミリオンは聖地巡礼の旅の宿場町として発達し、巡礼者たちによってその美味しさが広まるとされています。力強い果実の香りとオーク樽由来の甘くて香ばしい香り、まろやかな酸味がバランス良く調和したコクのある味わいの赤ワイン。

※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。

■当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止の取り組みについてはこちらをご覧ください。

<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/safety/>



**【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。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、遊覧船や観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお愉しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれる絶好のロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに極上のひとときをお届けいたします。

【所在地】 〒650-8560 神戸市中央区波止場町2番1号

【Phone】 078-333-0111 (代表)

【URL】 [www.kobe.hoelokura.co.jp](http://www.kobe.hoelokura.co.jp)

**■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: 仲村、青井

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。