

『クリスマスのスイーツオブジェ・ノートルダム大聖堂』展示と 『フランスのお菓子とパンフェア』を開催

2021年12月1日(水)より12月26日(日)まで

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、2021年12月1日(水)より12月26日(日)まで、お客様にクリスマスの華やかな雰囲気を感じていただけるよう、フランスの世界遺産「ノートルダム大聖堂」をテーマにパティシエが制作した砂糖細工のスイーツオブジェ(ピエスモンテ)を、メインロビーに展示いたします。また、展示期間に合わせて、フランスの雰囲気を味わっていただけるよう、『フランス発祥のお菓子とパンのフェア』も開催いたします。



過去の展示の様子 イメージ

「ノートルダム大聖堂」のスイーツオブジェは、ホテルオークラ神戸に受け継がれている工芸菓子の技術をもとに、13名のパティシエが一丸となり1/125サイズで再現しました。約80kgの砂糖を使用し、大きなものから細かなものまで多くのパーツを、ひとつひとつ手作業で精巧に創り上げていくため、制作期間は約5か月におよびました。オブジェの土台部分や展示照明は、施設部門のスタッフが担当し、各部門が協力して完成にいたしました。

◇『クリスマス スイーツオブジェ・ノートルダム大聖堂』展示概要

【展示期間】 2021年12月1日(水)～12月26日(日)

【展示場所】 ホテルオークラ神戸 メインロビー

【製作期間】 約5か月

【材 料】 砂糖(粉砂糖、グラニュー糖)80kg、ゼラチン5kg、黒胡麻1kg、白胡麻1kg、竹炭200g 等

【お客様からのお問い合わせ】 総合企画室 078-333-3503(平日9:00～18:00)

◇『フランスのお菓子とパンフェア』概要



リングシューの中に濃厚なプラリネ入りバタークリームと刻んだナッツをたっぷり詰めたパリブレスト、シナモンの香りとフランボワーズジャムの酸味が広がるリンツァータルト、フランス産の小麦を使用したサクサクのクロワッサンに、表面をカリカリにカラメリゼしたクイニーアマンなどのパンなど、フランスを代表する伝統的なスイーツとパンを、毎朝焼き上げて提供いたします。

【開催期間】 2021年12月1日(水)～12月26日(日)

【開催場所】 ホテルオークラ神戸 カフェレストラン「カメリア」(ロビー階)

【販売時間】 11:00～ ※なくなり次第終了

【販売商品】

・パリブレスト	648円
・サバラン	540円
・マロンパイ	432円
・リンツァータルト	410円
・クロワッサン(フランス産小麦使用)	230円
・クイニーアマン	260円
・ブリオッシュ ショコラ	280円

【お客様からのお問い合わせ】 カフェレストラン「カメリア」078-333-3522 (直通)

※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のクリスマス装飾とイルミネーション点灯について>

メインロビーに高さ5mのクリスマスツリー設置するほか、正面玄関やレストランなどを赤やゴールドのオーナメントでデコレーションするクリスマス装飾とエントランスのイルミネーションを実施し、華やかなホリデーシーズンを演出します。

クリスマス館内装飾 期間:2021年11月17日(水)～12月26日(日)

イルミネーション点灯期間:2021年11月17日(水)～2022年2月28日(月) 16:30～23:30

■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.hotelokura.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。