

< 報道関係各位 >

2009年 ホテルオークラ東京のクリスマス

厳選した素材でパティシエが自信をもってお勧めする逸品

Special Selection クリスマスケーキ

ご家庭で楽しめるホテルの味

Special Selection クリスマステイクアウト料理

聖夜をオークラ自慢の料理で華やかに演出する

レストランのクリスマス特別メニュー

クリスマスの特別な夜を楽しむ3つの期間限定宿泊プラン

Special Selection クリスマスステイ

ゴールド・シルバー・深みのあるレッドの3色が織りなす

クリスマスイルミネーション

クリスマスを素敵に演出するエンタテイメント

クリスマスキャロル、Christmas 2009 Show & Dinner

ホテルオークラ東京



左上：クリスマスイルミネーション

右上：クリスマスケーキ Rosier（ロジエ）

左下：クリスマスイクアウト料理 ローストターキー

右下：リラクゼーション ネイチャー コート（スパ施設）

厳選した素材でパティシエが自信をもってお勧めする逸品

Special Selection クリスマスケーキ

お子様はもちろん大人の方にも楽しんでいただけるクリスマスケーキをご用意いたします。クリスマスにぴったりな赤色のケーキで人気の「Rosier（ロジエ）」や厳選した素材を贅沢に使用した「Santa's House（サンタハウス）」など、ラグジュアリーで素敵なクリスマスをお楽しみいただくためのホテルオークラ東京オリジナルケーキです。

Rosier（ロジエ）

バラのペーストが入ったアーモンドクリームと、苺をのせて焼き上げたタルトに、野苺をマリネした果汁を染み込ませたバラのスポンジを幾層にも重ねた、気品を備えたクリスマスケーキです。大切な方とのひと時をバラの香りでロマンチックに演出いたします。

【料 金】13,000 円

【サ イ ズ】直径18 c m × 高さ13 c m

期間中限定 50 個（12 月 20 日～12 月 25 日）要予約

Santa's House（サンタハウス）

厳選した苺、マンゴー、メロンを贅沢に使った二段重ねのスペシャルショートケーキ。かわいらしいサンタハウスの中には、大粒の苺が 5 つも隠れているサプライズも。お子様から大人の方までお楽しみいただけるホテルオークラ東京ならではのケーキで、ラグジュアリーなファミリークリスマスをお過ごし下さい。

【料 金】18,900 円

【サ イ ズ】直径24 c m × 高さ25 c m

1 日限定 5 個（12 月 20 日～12 月 25 日）要予約



Bûche de Noël～カフェ・マロン～（ブッシュ・ド・ノエル～カフェ・マロン～）

コーヒーとバニラの芳醇な香りを生かした濃厚なクリームに、マロングラッセの上品な風味を合わせた、大人が楽しめるクリスマスケーキです。

【料 金】8,400 円

【サ イ ズ】32 × 7 × 8cm

期間中限定 250 個（12 月 20 日～12 月 25 日）要予約

Bûche de Noël～プラリネ～（ブッシュ・ド・ノエル～プラリネ～）

アーモンドの食感を残して軽めに焼き上げたスポンジに、アーモンドとヘーゼルナッツの香り高いプラリネクリーム、そしてサクサクとしたアーモンドのカラメリゼをたっぷり使用した、ホテルオークラ東京ロングセラーのクリスマスケーキです。

【料 金】3,885 円

【サ イ ズ】15 × 7 × 8cm

ご家庭で楽しめるホテルの味、クリスマステイクアウト料理

Special Selection クリスマステイクアウト料理

昨年大変ご好評をいただいたローストターキーを今年もテイクアウト商品としてご提供いたします。また、ご自宅での特別な日のパーティーにぴったりのオードブルセットやお一人様ずつお楽しみいただけるテイクアウト料理もご用意しました。ホテルオークラ自信の一品を、ご家庭でご家族や大切な方と贅沢なクリスマスをご堪能下さい。

Christmas Set ふたりのクリスマスセット(2名様用)

トリュフやキャビアなど贅沢な品をふんだんに使用した極上の味わいのディナーセットです。ハート型にあしらわれたパイ包み焼きが、お二人の特別な夜を華やかに演出いたします。



【内 容】

- <オードブル> フォアグラのトリュフ添え / キャビアのパイケース詰め
巻海老のカクテル / オマール海老のテリーヌ
スモークサーモンカニサラダ包み / ジャンボンのテリーヌ
ローストビーフのクレソン巻き / オリーブのプロヴァンス風マリネ
イタリアンピクルス / プリーチーズとトリュフのミルフィユ仕立て
- <メインディッシュ> 鴨肉とフォアグラのパイ包み焼き ソースマデラ添え / ポテト
姫リンゴ / グリーンアスパラガス / にんじん / 紅芯大根 / 白靈茸
トランペット茸
- <ケーキ> ブッシュ・ド・ノエル ~ プラリネ ~

【料 金】21,000 円 要予約

Gourmet de Noël グルメ・ド・ノエル(1名様用)

様々なシーンのパーティーでもお楽しみいただけるよう、オードブルからスープ、デザートまで1名様ずつのクリスマスディナーフルコースをご用意いたしました。

【内 容】

- <アミューズ> “ 聖夜のオードブル盛り合わせ ” / フォアグラのトリュフ添え
キャビアのパイケース詰め / スモークサーモンカニサラダ包み
ローストビーフのクレソン巻き /
- <オードブル> オマール海老とラタトゥイユのシャルロット仕立て
マンゴードレッシング添え “ クリスマスブーケの飾り ”
- <スープ> コンソメスープ 季節野菜添え “ 星に願いを ”
- <魚料理> 鱸のロール仕立て アメリカンソース
- <メインディッシュ> 国産牛ロースのキューブステーキ
“ クリスマスグリーン飾り ソースペリーゲー ” / 季節の温野菜盛り合わせ
- <デザート> ガトー・ド・ノエル
- <パン> リュスティック / バターロール

【料 金】16,800 円 要予約

Christmas Dishes クリスマス料理

ご家族や親しい仲間とのホームパーティーにぴったりな、見た目にもバラエティ豊かな食材を使ったホテルオークラ東京の自信の一品をお楽しみいただけるセットです。

デラックスクリスマスオードブル(約4名様用)

- 【内 容】 フォアグラのトリュフ添え / キャビアのパイケース詰め
伊勢海老のショーフローワー / カニのカクテル
オークラ特製ホタテ貝のスモーク / スモークサーモンのロール仕立て
ジャンボンのテリーヌ / ローストビーフのクレソン巻き
鶉のコンフィ 緑雪仕立て / 季節のフランス産茸のマリネ
イタリアンピクルス / ブリーチーズとトリュフのミルフィユ仕立て
オマール海老のテリーヌ
- 【料 金】 26,250 円 要予約

クリスマスオードブル(約4名様用)

- 【内 容】 フォアグラのトリュフ添え / キャビアのパイケース詰め
巻海老のカクテル / スモークサーモンのパパイア添え
ジャンボンのテリーヌ / ローストビーフのクレソン巻き
オリーブのプロヴァンス風マリネ
季節のフランス産茸のマリネ / イタリアンピクルス
ブリーチーズとトリュフのミルフィユ仕立て
- 【料 金】 15,750 円 要予約

ローストチキン(約4名様用・約1.2kg)

(ポテトフライ / フォン・ド・ヴォー ソース)

【料 金】 7,350 円 要予約

ローストターキー(約8名様用・約2.8kg)

(クランベリーのジェリー / ポテトグラタン
栗入りセージドレッシング / フォン・ド・ヴォー ソース)

【料 金】 13,650 円 要予約



ローストビーフ(約6名様用・約1.2kg)

(ポテトグラタン / にんじんのグラッセ / いんげん / クレソン
ホースラディッシュ / グレービーソース)

【料 金】 24,150 円 要予約

クリスマスケーキ、料理のご予約・お問い合わせ

予約受付時間：9:00～21:00

お渡し日：12月20日(日)～25日(金) 12:00～21:00

予約締切日：お渡し日の2日前まで

シェフズガーデン テラス(本館1階) 営業時間：7:00～21:00

TEL：03-3224-6653

シェフズガーデン カメリア(別館1階) 営業時間：6:30～0:00 midnight

TEL：03-3224-6654

聖夜をオークラ自慢の料理で華やかに演出する レストランのクリスマス特別メニュー

各レストランにおいて、クリスマス特別メニューをご用意いたします。歴代のシェフたちが培ってきたオークラフレンチを堪能できる「ラ・ベル・エポック」(別館12階)では、「La Bell Epoque Menu de Noel 2009」と題し、12月22日～25日の4日間クリスマス特別ディナーを提供いたします。トリュフとフォアグラをふんだんに使用した贅沢な一品や、今回のディナーのためだけに挽いたコンソメスープを使用するなど、クリスマスの雰囲気豪華に演出するお料理をご用意いたします。

その他のレストランでも様々なクリスマス特別メニューをご用意し、クリスマスの夜をホテルならではのサービスと落ち着いた空間で贅沢にお過ごしいただけます。

La Bell Epoque Menu de Noel 2009 クリスマスディナーの幕開け

【料 金】29,400 円(サービス料別)

【販売期間】12月22日(火)～12月25日(金)

黒トリュフを纏ったフォアグラのテリーヌ 野菜のマリネとサラダ添え

甲殻類のコンソメスープ ずわい蟹と雲丹のフランとともに

国産舌平目、オマール海老、帆立のムースのガトー仕立て

ベルモット風味とナンチュアソースのハーモニー

トゥルー・ドゥ・ミリュー

特選和牛フィレ肉とマロンムースのパイ包み焼き フォン・ドゥ・ボー ソース

バシュラン・モンドール 他フランス産チーズをお好みで

アイリッシュ・ミストの水晶玉

エビス風味のチョコムースとピスタチオのアイス添え

コーヒーと小菓子

クリスマスの特別な夜を楽しむ3つ期間限定宿泊プラン

Special Selection クリスマスステイ

ホテルオークラ東京では、スパ施設にて至福のリラックスタイムをお過ごしいただけるプランや、イルミネーションとスペシャルディナーをお楽しみいただけるプランなど、期間限定のクリスマス宿泊プランをご用意いたしました。

Spa & Christmas (スパ&クリスマス)

お二人でゆったりとしたクリスマスのお時間を満喫していただけるプランです。スパ施設『リラクゼーション ネイチャー コート』は広い空間で、癒しのひとときをお過ごしいただけます。このスパ施設は男性の方のご利用も多く、大切な方と一緒に楽しみいただけるプログラムもご用意しております。



【期 間】2009年12月12日(土)~26(土)

【1室料金】[グランドコンフォート スタンダードダブル] 1室2名様ご利用 36,000円
[グランドコンフォート スーペリアダブル] 1室2名様ご利用 39,000円
料金は1泊室料、朝食、スパ施設(リラクゼーション ネイチャー コート) 1回ご利用付/サービス料・宿泊税込
お部屋は禁煙室のみのご用意となります。

チェックイン:17:00 チェックアウト:14:00

【特典】・リラクゼーション ネイチャー コートの基本メニューをご利用いただけます(1泊につき1回のみ)
・通常12:00のチェックアウトを14:00まで延長いたします。
・女性のお客様には、フランス生まれのオーガニック・スキンケアブランド“PATYKA”のアメニティセットをプレゼント

【オプション】アーリーチェックイン(14:00~)を追加料金¥5,775にて承ります。

Amour de Noël (アムール・ド・ノエル)

レイトチェックアウトでプラン特製クリスマスランチをお楽しみいただけるプラン

【期 間】2009年12月12日(土)~26(土)

【1室料金】[スタンダードダブル]1室2名様ご利用 32,000円
[スーペリアダブル]1室2名様ご利用 34,000円
料金は1泊室料、ランチ付/サービス料・宿泊税込
チェックイン:17:00 チェックアウト:14:00

【特典】・プランオリジナルのルームサービスメニュー特製クリスマスランチを朝食または昼食としてご利用いただけます
・通常12:00のチェックアウトを14:00まで延長いたします。
・女性のお客様には、フランス生まれのオーガニック・スキンケアブランド“PATYKA”のアメニティセットをプレゼント

【オプション】アーリーチェックイン(14:00~)を追加料金¥5,775にて承ります。

Christmas Fantasy (クリスマスファンタジー)

イルミネーションがロマンティックな西洋料理「テラスレストラン」で、クリスマス特別ディナーをご満喫いただけるプランです。

【期 間】2009年12月1日(火)～26(土)

【1室料金】[スタンダードツイン/スタンダードダブル]1室2名様ご利用 42,000円

料金は1泊室料、夕・朝食付/サービス料・宿泊税込

12/24・25は48,000円

12/24・25は各日とも2組限定、ご夕食は19:30より。

ご宿泊日2日前までに要予約

添い寝のお子様はご宿泊料金無料

添い寝のお子様(4～12歳)は追加料金¥4,900にてご夕食、ご朝食をご利用いただけます。

チェックイン：14:00 チェックアウト：12:00

【特 典】・お子様には、小さなクリスマスプレゼントをご用意



<お問い合わせ・ご予約> 客室予約課 0120-00-3751(9:00～22:00)

ゴールド・シルバー・深みのあるレッドの3色が織りなす クリスマスイルミネーション

今年のイルミネーションカラーは、「ゴールド・シルバー・深みのあるレッド」の3色。本館正面エントランスのクリスマスツリーを中心に、上質な光の空間でお客様をお迎えいたします。ホテルならではの豪華でラグジュアリーな空間がクリスマスの特別な夜をロマンチックに彩ります。



クリスマスに素敵に演出するエンタテインメント

クリスマスキャロル, Christmas 2009 Show & Dinner

聖なる夜を素敵に演出するために、様々なクリスマスイベントをご用意しております。
大切な夜をご友人、ご家族とお楽しみ下さい。

クリスマスキャロル

イヴの夜、立教大学グリーンクラブの美しいハーモニーと清らかな歌声が、ロビーを包み込みます。

【日時】12月24日(木) 18:00~ (入場無料)

【場所】本館5階メインロビー

Hotel Okura Christmas 2009 Show & Dinner

12月20日(日)、12月21日(月)の2日間、「Hotel Okura Tokyo Christmas 2009 Show & Dinner」を開催いたします。初日12月20日を飾るのは2008年の大ヒット「海雪」でもはや国民的歌手の仲間入りをした「ジェロ」、12月21日はディナーショーキング「松崎しげる」と今年デビュー35周年を迎えた「大橋純子」がソウルフルなステージでクリスマスの夜を演出します。

【開催スケジュール】

ディナータイム 17:00~19:00 (指定レストラン)

ショータイム 19:30~ (本館1階 平安の間)

【チケット販売価格】(お一人様料金・税込)

12月20日(日) ¥36,000~¥42,000

12月21日(月) ¥37,000~¥43,000

料金にはショー、お料理、お飲物、サービス料が含まれております。

<お問い合わせ・ご予約> イベント予約係 03-3224-7688

(月~土 10:00~18:00) 祝日を除く



12月20日(日) 出演
ジェロ



12月21日(月) 出演
松崎しげる w/大橋純子



報道関係の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 営業企画部 鈴木・天野

〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL:03-3224-6731(直通)

一般の方からのお問い合わせ先

ホテルオークラ東京 TEL:03-3582-0111(代表)