

< 報道関係各位 >

ホテルオークラ東京が贈るスイートバレンタイン

ホテルのお料理をご家庭でお楽しみいただけるバレンタインボックス
『グルメ・ド・バレンタイン～Gourmet de Valentine～』

ホテルオークラ東京伝統のレシピで作ったチョコレートケーキ
『Ravir Chocolate ～ラヴィール ショコラ～』

スタイリッシュな大人向けバレンタインギフト
『岩塩スティックチョコレート』

4つのレストランの特別ディナーとチョコレートを使ったデザートをお楽しみいただける
『バレンタインディナー2010』

ホテルオークラ東京



< Ravir Chocolate ～ラヴィール ショコラ～ >

ホテルのお料理をご家庭でお楽しみいただけるバレンタインボックス
『グルメ・ド・バレンタイン～Gourmet de Valentine～』

ホテルオークラ東京伝統のレシピで作ったチョコレートケーキ
『Ravir Chocolate ～ラヴィール ショコラ～』

テイクアウトコーナー「シェフズガーデン」では、ご家庭でもホテルの味をお楽しみいただける「グルメ・ド・バレンタイン～Gourmet de Valentine～」を期間限定でご提供いたします。キャビア、フォアグラなど豪華食材を使用したオードブル、メインディッシュ、デザートなどホテルオークラ東京のとおきの味ばかりをバレンタイン特別ボックスに詰めました。ご自宅で思い出に残るバレンタインのひとつをお過ごしいただけます。

また伝統のレシピをもとにしたバレンタイン限定のチョコレートケーキ「Ravir Chocolate ～ラヴィール ショコラ～」もご用意しております。さっくりとした食感のチョコレートスポンジとミディアムクラスのクーベルチュールのチョコレートを使用した大人の香りたどよう上品なケーキはプレゼントに最適です。



<グルメ・ド・バレンタイン～Gourmet de Valentine～>

グルメ・ド・バレンタイン～Gourmet de Valentine～

【期間】2月10日（水）～14日（日） 11：00～

【料金】お二人様 12,600円

2日前までに要予約

Ravir Chocolate ～ラヴィール ショコラ～

【期間】2月1日（月）～14日（日） 11：00～

【料金】2,940円

2日前までに要予約

【販売場所】

<シェフズガーデン テラス>

【場所】本館1階 03-3224-6653

<シェフズガーデン カメリア>

【場所】別館1階 03-3224-6654

スタイリッシュな大人向けバレンタインギフト 『岩塩スティックチョコレート』

「シェフズガーデン」では、12月20日(日)より2010年のバレンタインギフト『岩塩スティックチョコレート』の販売を開始いたします。

世界のカカオ豆の中で、3~5%しか栽培されないことから、幻のカカオ豆と言われる「クリオロ種」を使用。その芳醇な香りとビターな味わいに岩塩の塩味をきかせました。クロコダイル調のシックなケースに包まれた洗練された味わいのチョコレートは、本物志向の男性にお贈りしたいホテルオークラプレミアムチョコレートです。



< 岩塩スティックチョコレート >

【販売開始日】 2009年12月20日(日)

【販売場所】 シェフズガーデン テラス
シェフズガーデン カメリア 他

【料金】 1,890 円

4つのレストランの特別ディナーとチョコレートを使ったデザートをお楽しみいただける 期間限定『バレンタインディナー2010』

ホテルオークラ東京内にある4つのレストランにおいて、期間限定の特別バレンタインディナーをご用意いたしました。ご夫婦やカップルのお客様がお気軽に楽しめるよう、お二人様用のセット料金にし、通常よりリーズナブルに設定いたしました。また、コースメニューには、素敵な夜を彩るグラススパークリングワイン(「ラ・ベル・エポック」はグラスシャンパン)をもれなくお付けし、食後にはバレンタインならではの、チョコレートを使用したデザートをご用意しております。各レストランのシェフが腕によりをかけて考案した特別メニューを、大切な方と共に心ゆくまでお楽しみください。

西洋料理『テラスレストラン』(本館1階) 03 - 3505 - 6072

【メニュー】

お二人に捧げるプレリュード “味わいの三重奏”

帆立貝のムース サフラン風味 とチーズ入り仔牛肉のカツレツ 色鮮やかなハートの飾り

サラダバー パン又はライス

バレンタイン特製デザート

コーヒー又は紅茶

グラススパークリングワイン(2杯)

【期間】2月10日(水)～14日(日) 17:00～21:00

【料金】お二人様 10,000円(サービス料込)



<バレンタインディナー2010 (テラスレストラン)>

フランス料理『ラ・ベル・エポック』(別館 12 階) 03 - 3505 - 6073

【メニュー】

今日の二人をイメージして マスカルポーネチーズのムースを詰めた
二羽の白鳥をアミューズに

スモークサーモンとたらば蟹のオモニエール仕立て
バレンタインの贈り物

伝統的コンソメスープ ハートのロワイヤルとともに

舌平目のケースに詰めた魚介類達 二色のソースのデュオ

国産牛フィレ肉の塩釜焼 赤ワインのソースとともに
純白の塩に包まれて

シェフパティシエの二人の為のデザート

コーヒーと紅白のマシュマロ

グラスシャンパン(2杯)

【期間】2月1日(月)~14日(日) 18:00~21:30

【料金】お二人様 30,000円(サービス料込)

【特典】ご予約された方には、お名前やメッセージをデザートに刻んでお届けします。



<バレンタインディナー2010 (ラ・ベル・エポック)>

中国料理『チャイニーズテーブル スターライト』(本館 11 階) 03 - 3505 - 6075

【メニュー】

スターライト特製前菜

アボカド入りふかのひれスープ

本日の点心三点盛り

ホタテ入り自家製豆腐 干し貝柱あんかけ

大海老の二種盛り合わせ

お粥 または つゆそば

特製デザート盛り合わせ

グラススパークリングワイン(2杯)

【期間】2月1日(月)~14日(日) 17:30~21:30

【料金】お二人様 12,000 円(サービス料込)

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 広報課 天野・鈴木

〒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)

ホテルオークラ東京 ホームページ

<http://www.hotelokura.co.jp/tokyo>

本プレスリリースは上記 URL からご覧いただけます。