

< 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
『デリス ショコラ～Delice au Chocolat～』

スタイリッシュな大人向けバレンタインギフト
『岩塩&フルーツチョコレート』

ホテルオークラ東京



< 上から デリス ショコラ～Delice au Chocolat～
イノセンス～Innocence～ クール～Coeur～ >

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
『デリス ショコラ～Delice au Chocolat～』

ホテルオークラ東京の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、フォアグラなど贅沢な食材を使用したオードブル、メインディッシュ、ケーキなどホテルオークラ東京のシェフが作る味わい深い逸品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。

また伝統のレシピのもとで作ったバレンタイン限定のチョコレートケーキ「デリス ショコラ～Delice au Chocolat～」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上品なケーキはプレゼントに最適です。その他にもビターなチョコレートスポンジとラズベリーガナッシュのデコレーションで大人な味わいを楽しめる「クール～Coeur～」やホワイトチョコレートにライムのフレッシュな香りが漂う「イノセンス～Innocence～」などバラエティー豊かなケーキの数々をご用意しております。



イメージ画像

<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～ お二人様 12,600円

【期間】2月10日(木)～14日(月)11:00～
2日前までに要予約

デリス ショコラ～Delice au Chocolat～	2,940円
クール～Coeur～	609円
イノセンス～Innocence～	651円

【期間】2月1日(火)～14日(月)11:00～

スタイリッシュな大人向けバレンタインギフト 『岩塩&フルーツチョコレート』

2011年のバレンタインギフト『岩塩&フルーツチョコレート』を「シェフズガーデン」にて販売しております。

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「クリオ口種」を使用。その芳醇な香りとビターな味わいに加えドイツ・アルペンザルツの岩塩とフランボワーズ、マンゴーパッションの2種のフルーツフィリングを合わせました。クロコダイル調のシックなケースに包まれ、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&フルーツチョコレート >

【料金】 1,890 円

【バレンタイン商品の販売場所】

シェフズガーデン テラス 本館 1階 03 - 3224 - 6653

シェフズガーデン カメリア 別館 1階 03 - 3224 - 6654

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・坂本

〒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)