

Hotel Okura Tokyo Events & News

【Classic & New Delights —Fraise—】

2019年9月12日 The Okura Tokyo 開業に向けた若手パティシエの挑戦
～苺の風味と甘さを生かし誕生した新作5種のケーキ&2種のパン～

旬の食材『苺』をテーマにしたスイーツの数々

苺を使ったケーキの中でも、オークラの「ショートケーキ」といえば、しっかりと食べ応えのあるスポンジ生地と、口どけのすっきりとした生クリームが最大の魅力の、オーセンティックなスタイルが特徴です。そんな伝統のメニューに加え、この度5種のケーキと2種のパンが期間限定で新作として登場いたします。スタイルや見た目も様々なラインアップで、舌にも目にも甘酸っぱい季節の恵みをお楽しみいただけます。

※価格はいずれも税込です。

【ケーキ】 新作5種ほか 全8種

◆ショートケーキ 580円

開業当時からのレシピを継承している伝統メニュー。

◆エデン 680円

紅茶の香るクレームブリュレとマカロンを合わせて上品な印象に。

◆ラ・フリーズ 680円

ライチの風味が爽やかなクレームブリュレを軽やかな苺のムースで包みました。苺をモチーフとしたモダンな見た目も特徴的です。



上段左より「ショートケーキ」「エクレーア・オ・フリーズ」
「エデン」
下段左より「ラ・フリーズ」「ネジュウ」「いちごロール」

【パン（ヴィエノワズリー）】 新作2種



上「フリーズ・フロマージュ」下「ダノワース・フリーズ」

◆フリーズ・フロマージュ 432円

ドライ苺と苺ピューレをふんだんに練りこんだ香り豊かな生地と相性の良いクリームチーズを包み込み焼き上げた芳醇な一品。

◆ダノワース・フリーズ 453円

果実感のある苺のフィリングとカスタードをサクサクの生地とトッピングいたしました。

【販売期間】2019年1月1日(火・祝)～31日(木) <販売時間 パン 8:00～、ケーキ 11:00～>

【お問い合わせ】シェフズガーデン カメリア TEL: 03-3224-6654 (11:00～18:00)

≪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 松本・小栗・服部
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL: 03-3224-6731 (直通)
Mail: pr@tokyo.hotelokura.co.jp