オークラ オリジナルギフト

Original Gift

※盛り付け例

オリジナル レトルト 国産ビーフカレー& ハッシュ ド ビーフ

各1個 1,000円

ちょっとしたお手土産やご自宅用として、オリジナルレトルト商品をご用意しております。

ギフト用BOXもご用意しております。
（1箱 200円）

※1箱に4個までお入れできます。

ホテルメイド パウンドケーキ

（三ヶ日みかんのガトーショコラ・天竜抹茶のマーブルケーキ）

各1本 2,160円

■ **三ヶ日みかんのガトーショコラ**（写真左）

チョコレート100%の生地に三ヶ日みかんのピールを練り込みしっとりと仕上げました。口に入れるとみかんの甘酸っぱい香りがほのかに広がります。濃厚ながら柑橘の爽やかさを感じるガトーショコラです。

■ **天竜抹茶のマーブルケーキ**（写真右）

地元・天竜の抹茶を使用したマーブルケーキ。使用する抹茶は生葉を本格的なレンガ式の炉により200度の高温で乾燥させた「碾茶」を原料とし、苦みを抑えたマイルドな口当たりが特長です。この天竜抹茶を感じられるようシンプルに焼き上げました。

※中国料理 桃花林（2階）店頭でもご購入いただけます。

Harmonie des Saisons
ストロベリーと抹茶のサンドサブレ

（ストロベリークリーム・静岡抹茶クリーム　各4枚入り）

3,500円

さっくりと焼き上げたサブレに、発酵バターをふんだんに練りこんだ2種類のクリームをサンドしました。

■ **ストロベリークリーム**

果肉感を残して仕上げた甘酸っぱいイチゴの風味のクリームサンド。

■ **静岡抹茶クリーム**

静岡抹茶を贅沢に使った、ほんのりビターなクリームサンド。

三ヶ日みかんピュアオイル

5,000円

浜松名産である「三ヶ日みかん」の皮を使い、温暖な気候である浜松の魅力を表すフレッシュでスパイシーな香りのオリジナルアロマです。

使用する三ヶ日みかんは、栽培する過程で摘果される「三ヶ日青みかん」。これまで活用されず廃棄されていた三ヶ日青みかんを使用することで、廃棄資源の削減や農家の皆さまの新たな収益源や雇用創出につながるSDGsなアロマです。

※この商品は食品ではございません。
※フロントカウンター（1階）でもご購入いただけます。

※掲載写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。※表示価格は消費税を含む価格です。
※上記商品はOne Harmony プレミアムセレクション特典を含む各種割引対象外です。※予告なく商品の販売を終了する場合がございます。

2025年11月現在

Okura ACT CITY HOTEL HAMAMATSU

Tel：053-459-0111
〒430-7733 静岡県浜松市中央区板屋町111-2
FAX：053-458-3374

販売場所
ザ・シーズンカフェ＆ラウンジ（2階）

販売時間
平日10:00〜17:00 /土・日・祝 11:00〜17:00

ご予約・お問い合わせ（9:00〜18:00）
予約センター
TEL.053-458-1233

詳細はこちらから▼