

オークラ デリカテッセン
Okura Deli

オークラアクトシティホテル浜松がお届けする、プレミアムなデリカテッセンをぜひご家庭で。

ご予約は2026年12月15日(火)まで

※消費期限はお受け取り日当日となります。※写真はいずれも盛り付け例です。※いずれの商品も販売数量に限りがございます。お早目にお申し込みください。



栗とマッシュルーム入りピラフを詰めた
ローストチキン(1羽)
(ポテトフライ、野菜添え、2種のソース)

¥5,500



牛頬肉のブレゼ ヌイユと温野菜添え
(ビーフ約140g、ソース約120g)

¥3,500



海老と帆立のマカロニグラタン
(約380g)

¥1,800



シュリンプクリームクロケット
マンゴータルタルソース添え(3本)

¥2,500

ローストチキン&
クリスマスケーキセット

お選びいただくケーキによって料金が異なります

Éclat Ruby エクラ・ルビー	12,500円
和栗のプッシュ・ド・ノエル	12,000円
クリスマスイチゴショートケーキ (18cm)	12,500円
クリスマスイチゴショートケーキ (15cm)	11,000円

●クリスマスケーキ 1台 ●栗とマッシュルーム入りピラフを詰めたローストチキン 1羽(ポテトフライ、野菜添え、2種のソース)

クリスマスケーキ・デリカテッセンのご注文

ご予約期間	2026年 10/1 木 ~ 12/15 火 まで ※売り切れ次第終了
お受け取り日	2026年12月19日(土)・20日(日)・24日(木)・25日(金)
お受け取り場所	午前10時~午後6時 12月19日(土)・20日(日) 2階 ザ・シーズンカフェ&ラウンジ 12月24日(木)・25日(金) 1階 ロビー
お支払い方法	お受け取り時に現金・クレジットカード等にてお願いいたします。 (WEB申し込みの場合は、お申し込み時にクレジットカード決済をさせていただきます)

※いずれも販売数量に限りがございます。売り切れの場合はご容赦ください。※仕入れの状況により、内容が一部変更になる場合がございます。
※表示価格はすべて消費税を含みます。※商品お受け取り後、速やかに指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。

One Harmony

| 会員の皆様へ |

●ためたOne Harmonyポイントで、
クリスマスケーキ・デリカテッセンを購入できます。

500ポイント以上から1ポイント=1円単位

●クリスマスケーキ、デリカテッセンは
One Harmony ポイント積算対象商品です。

販売事業者:オークラアクトシティホテルマネジメント株式会社 / 販売責任者:糸 正弘 / 所在地:静岡県浜松市中央区板屋町111-2

ご予約方法

WEB予約
(24時間受付)

act-okura.co.jp

オークラアクトシティホテル 浜松

検索



電話予約
(午前9時~午後6時)

TEL. 053-459-1455

CELEBRATE THE SEASON
WITH SOMETHING SWEET,
MADE JUST FOR YOU.



Okura
ACT CITY HOTEL
HAMAMATSU

2026
DECEMBER



CHRISTMAS
CAKE
2026

OKURA CHRISTMAS CAKE COLLECTION 2026

CHRISTMAS STRAWBERRY SHORTCAKE

OKURA CHRISTMAS 2026 | NO.01

クリスマスイチゴショートケーキ

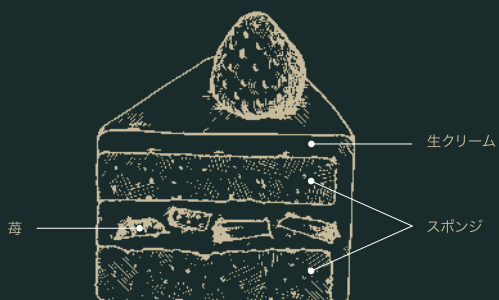
¥6,000 [直径 15cm] / ¥7,500 [直径 18cm]



◆ 直径 18cm

聖なる夜を彩る、愛され続けるショートケーキ

オークラアクトシティホテル浜松伝統の味わいを受け継ぐ、苺のショートケーキ。しっとりとしたスポンジに、軽やかでやさしい甘さの生クリーム、厳選した上質な苺を重ねました。素材それぞれの味わいが美しく調和し、ひと口ごとに豊かな余韻が広がります。世代を超えて愛され続ける、ホテルメイドならではのクリスマスケーキです。



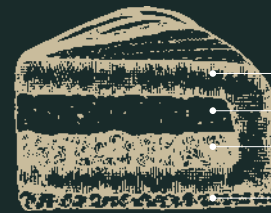
ÉCLAT RUBY

OKURA CHRISTMAS 2026 | NO.02

Éclat Ruby エクラ・ルビー

～芳醇なショコラに、バラと苺の香りを重ねて。～

¥7,500 [直径 15cm]



深いショコラの余韻に、

華やかな酸味が彩りを添える

カカオ分70%のフランス産ショコラが織りなす、深いコクと芳醇な香り。そこに、バラと苺のコンフィチュールを合わせ、華やかな香りとやさしい甘酸っぱさを重ねました。アクセントには、フルーティーな酸味が魅力のルビーショコラを使用。濃厚なショコラの余韻に、ベリーのようなみずみずしい酸味と優雅な香りが重なり、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

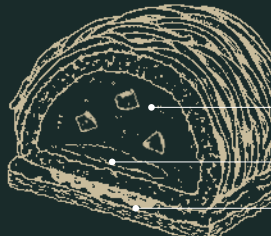


BUCHE DE NOËL

OKURA CHRISTMAS 2026 | NO.03

和栗のブッシュ・ド・ノエル

¥7,000 [長さ 20cm]



和栗の繊細な甘みを、

トンカ豆の芳醇な香りが優雅に包み込む

ブリュレには、甘く奥深い香りを持つトンカ豆を使用し、和栗本来のやさしい風味を引き立てました。贅沢に使用した和栗のモンブランクリームとなめらかなカスタードに、カシスのコンフィチュールを忍ばせることで、華やかなアクセントをプラス。カシスの爽やかな酸味が和栗の上品な甘みを際立たせ、香り、甘み、酸味が美しく調和する、奥行きのある味わい。ひと口ごとに、素材それぞれの魅力が重なり合う余韻をお楽しみください。

