

【ホテルオークラ神戸】「テイクアウトアフタヌーンティー」を4月1日より販売開始

苺をテーマにした春色のスイーツとセイボリーをご用意

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:石垣 聡)は、2025年4月1日(火)から5月31日(土)の期間に、苺をテーマにした『テイクアウトアフタヌーンティー』をカフェレストラン「カメリア」にて販売いたします。



テイクアウトアフタヌーンティー

カフェレストラン「カメリア」で提供しているアフタヌーンティーセットを、ご自宅やお出かけ先で気軽に楽しめるテイクアウトスタイルで販売いたします。ギフトにもお使いいただけるようリボン付きのボックスにお一人分のスイーツやセイボリーを詰め合わせ特別感のある装いに仕上げました。ご自宅でのティータイム、お花見や新緑の中でのピクニックなど行楽シーズンのさまざまなシーンにご活用いただけます。

ボックスには、苺の甘酸っぱさと豊かな香りが存分に楽しめる「苺のタルト」や「苺とピスタチオのムース」のほか、「イチゴとチョコレートのフルーツサンド」「生チョコレート」と「ミニマカロン」「カヌレ」など多様なスイーツを詰め合わせました。また、セイボリーには、苺のコンフィを添えた「パイコルネと苺のコンフィ」や、ピンク色のパンズにローストビーフを合わせた「ローストビーフのミニバーガー」をご用意します。

その他、オークラの代名詞ともいえる伝統のフレンチトーストは、テイクアウト用にアレンジを加え、季節のフルーツに生クリームを添えた冷たいスイーツ「フレンチトースト・ア・ラ・モード」として楽しんでいただけます。

「テイクアウトアフタヌーンティー」販売概要

販売期間:2025年4月1日(火)～5月31日(土)※要予約

販売時間:11:00～19:00

販売場所:ホテルオークラ神戸 ロビー階 カフェレストラン「カメリア」

販売価格:¥3,500(消費税込)

内 容:

<スイーツ>

フレンチトースト・ア・ラ・モード/カヌレ/苺のゼリー/生チョコレート/ミニマカロン/バスクチーズケーキ/イチゴとチョコレートのフルーツサンド/苺とピスタチオのムース/季節のフルーツライフル/苺のタルト/抹茶スコーン(苺ジャム付き)

<セイボリー>

パイコルネと苺のコンフィ/ローストビーフのミニバーガー/本日のキッシュ

ご予約・お問い合わせ:カフェレストラン「カメリア」TEL.078-333-3522(直通)

※前日の17:00までにご予約をお願いいたします。

※本セットはお一人様用のアフタヌーンティーをご用意しています。お茶はお客様ご自身でご用意をお願いします。

※要冷蔵。



【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心と体をお届けいたします。

【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【TEL】 078-333-0111 (代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail : event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、村上

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。