

桜舞う庭園に広がる絶景“東京雲海”をイメージした
ふわっと軽いくちどけの新食感コラボスイーツ
『かご盛りチーズケーキ 雲海^{うんかいし}白らら』“新”桜ソースで再登場！



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、株式会社グレープストーンが展開するスイーツブランド「銀のぶどう」とコラボレーションし、霧に包まれた幻想的な情景を楽しむ庭園の演出「東京雲海」をイメージしたスイーツ『かご盛りチーズケーキ 雲海白らら（以下、雲海白らら）』を2022年2月15日（火）より展開いたします。

◇奇跡の絶景「東京雲海」をふわふわスイーツで堪能！

『雲海白らら』は、ホテル椿山荘東京と「銀のぶどう」が共同開発したチーズケーキです。2001年誕生以来、愛され続けるロングセラーチーズケーキ『チーズケーキ かご盛り 白らら®（以下、白らら®）』のまるで雲のように真っ白でふわふわな形状や食感や、ざるとこし紙を用いた日本の伝統を感じさせるビジュアルが、伝統的な日本庭園に現代技術を用いて霧の庭園演出を行う「東京雲海」の印象と合致するというこで、2021年春に初コラボレーション。この度、味に磨きをかけて、桜咲く季節に再び登場します。ホテル椿山荘東京内のショップ他、バターステイツ by 銀のぶどう各店でご購入いただけます。

◇ふわふわ食感の『白らら®』が「東京雲海」をイメージしてさらにふわふわな新食感に！

『雲海白らら』のテーマは、“桜に染まるふわふわの「東京雲海」”。森のような庭園で幻想的な雲海の景色を楽しめる、日本最大級の霧の庭園演出「東京雲海」をイメージし、ふわふわの『白らら®』にさらにきめ細かな泡をふんわりとだかせ、まるで触れると消えてしまう東京雲海の霧の演出のように、繊細でエアリーな柔らかさに満ちた新食感を作りあげました。



◇ふわふわなチーズケーキの中には、つぶつぶゼリー入りの“新”チェリーソースが！

ふわっと軽いくちどけでありつつも、フレッシュチーズのみずみずしいコクや上品な甘さがしっかりと感じられるチーズケーキの中には、ホテルパストリーシェフ高木厚志監修のほのかな桜花が香るサワーチェリーソースにグリオットチェリーのつぶつぶゼリーをあわせた“さくらんぼソース”が隠されています。真っ白なチーズケーキに彩りを添える特製ソースは、桜咲く庭園と東京雲海の景色をイメージし考案され、ほのかに香る桜の香りとチェリーの酸味がチーズケーキの上品な甘さを引き出すアクセントになっています。

- 商品名 : かご盛りチーズケーキ 雲海白らら (ヨミ: うんかいしらら)
- 価格 : 1,296円 (本体価格1,200円)
- 発売日 : 2022年2月15日(火)～4月中旬予定
- 販売店 : ホテル椿山荘東京 ショップ「セレクトショップ」
 バターステイツ by 銀のぶどう各店 (大丸東京店・西武池袋店)
 ※ホテル椿山荘東京ショップでの取扱いは土日、祝日限定。
 ※ほか一部姉妹店で販売する場合があります。
- URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/cheesecake_shirara/



ホテル椿山荘東京 ペストリーシェフ 高木厚志

ホテル椿山荘東京のペストリー部門を統括するシェフパティシエ。ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」のアフタヌーンティーでは季節ごとに趣向を凝らしたスイーツを生み出し、京都・宇治「辻利兵衛本店」や「ロクシタン」とのコラボレーションも多数展開。シェフ考案のクリスマスケーキは、素材、味、ビジュアルすべてにおいて追求に追求を重ねたショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」を筆頭に、毎年、予約開始まもなく完売となる人気商品です。シンプルな見た目の中に贅沢な要素を潜ませる上品な仕立てが、多くの方にご好評をいただいています。



チーズケーキ かご盛り 白らら®とは

2001年誕生以来愛され続ける、銀のぶどうを代表するロングセラーチーズケーキ『白らら®』。人気の秘密は何と言っても、“こんなチーズケーキ初めて！”と驚かれる“ふわっとみずみずしい口どけ”です。コクがありさっぱりとした非熟成タイプのフレッシュチーズを自然に水切りするという、“日本伝統のざる豆腐にインスピレーションを受けた製法”で、ふわふわと柔らかくみずみずしいコクが広がる、白らら独自のおいしさを作りあげています。

ストレートなおいしさにこだわって、スポンジやタルト生地はいっさい使わず仕上げた、究極にシンプルなスタイルのチーズケーキ。チーズそのものの美味しさを心ゆくまで味わえる一品です。



東京雲海とは

雲海は、山間部などでの放射冷却によって霧、層雲が広域に発生する自然現象の事で、大気層、気温や風などの気象条件や、春や秋の季節・時間的条件など、様々な条件が整ったタイミングでのみご覧いただけるものです。今回は、歴史ある庭園を背景に現代の技術を融合させ、その奇跡的な現象を東京にいながら体感いただけるように演出をいたします。

霧に包まれた庭園を建物から見下ろすと、湧き出る霧が緑の木々や池に沿って流れ、風や光の影響を受けながら刻々と変化する雲海の景色を望むことができます。また、庭園内に降り立つと、そこには霧に包まれた幻想的な空間が広がり、特別な庭園散策を楽しめます。

通常の雲海は、夜明け前から早朝に出現しますが、「東京雲海」は朝・昼・夜の一日に数回(数分程度)出現。出逢うタイミングによって異なった体験を生み出します。



朝は霧の粒がキラキラと自然光を反射し、夜は月光を感じる幽玄さを味わうことができます。また、時折“黄金色”や“錦”に染め上げられ、異空間に誘われる演出もいたします。

豊かな自然と現代の技術を融合させた、東京ではそうそう見ることができない規模の、霧が作り出す庭園で、これまでにない非日常体験をお楽しみください。

(URL : https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/unkai_lightup/)

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」に加盟いたしております。



本件に関するお問い合わせ先
藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング部門
担当：小田

TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局
担当：森川、須田、藁科
TEL:03-6863-3377 Email: hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp

※ホテル名を記載いただく際は、正式名称の「ホテル椿山荘東京」をお願いいたします。