

毎年、予約開始早々に完売となる大人気のショートケーキやモンブランなど クリスマスケーキのご予約を10月2日より受付開始

～今年は、フランスの伝統菓子をリース型のケーキにした「フロマージュリース」が登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、毎年予約の開始とともに即日完売となる極上のショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」などクリスマスケーキ3種類のご予約を、2023年10月2日（月）より受付開始いたします。また、自分へのご褒美にぴったりの贅沢なテイクアウトケーキやシュトーレンも12月1日（金）より販売いたします。

今年は、「極 ガトー・オー・フレーズ」のほか、和栗とフランス産マロンのクリームと2層のショコラの香りがリッチに広がる「クリスマスモンブラン」、アーモンドをたっぷり使ったフランス伝統菓子“パンドジェヌヌ”を、レアチーズとフルーツで彩った華やかなリース型ケーキ「フロマージュリース」の3種をご用意いたしました。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

毎年、こだわり抜いた厳選食材で作る王道のショートケーキ。スポンジは、平飼いの有精卵「卵皇」に、和三盆の上品な甘さと発酵バターのコクを合わせて仕上げました。少し黄色味がある生クリームは、北海道根釧地区の脂肪分が高い生乳をメインに独自に配合し、リッチな香りと芳醇な味わいに。さらに、いちごは福岡県産の「あまおう」を使用。極上の素材を生かしたスポンジと、濃厚な生クリーム、強い甘みとほどよい酸味のあまおうがマッチした贅沢な味わいをご堪能いただけます。

<クリスマスモンブラン>

国産の渋皮栗と金箔を飾り、和と洋の2種類の栗のクリームで贅沢で濃厚に仕立てたモンブラン。ベースは、栗パウダーを使用したダックワーズ生地の中に、ミルクとダークのチョコレート2種を使用したカカオの香りが芳醇に広がる滑らかなクレームショコラを挟みました。クレームショコラの中にはヘーゼルナッツのキャラメリゼを入れ、カリカリとした食感をお楽しみいただけます。その上に、マロングラッセとフランボワーズをたっぷり敷き詰め、和と洋の2種類の栗の濃厚なクリームで、ドレスをモチーフにしたクリスマス仕様にデコレーションして仕上げました。

<フロマージュリース>

北海道産生乳で作ったクリームチーズを使用した濃厚で滑らかな味わいのレアチーズです。アーモンドをたっぷり使ったリッチな味わいのケーキ“パンドジェンヌ”とあわせました。イチゴ、メロンなど6種類のフルーツを添え、上品で華やかなクリスマスリース風のケーキに仕立てました。“パンドジェンヌ”のリッチな味わいと濃厚なレアチーズを楽しめるケーキです。

概要

クリスマスケーキ各種

- ご予約期間 : 2023年10月2日(月) 正午 ~ 2023年11月30日(木)
- 店頭引渡し : 2023年12月23日(土) ~ 2023年12月25日(月)
- 料金 : ①極 ^{きわみ}ガトー・オー・フレーズ 12,960円
②クリスマスモンブラン 12,960円
③フロマージュリース 9,720円
※消費税込み
※数量限定
- ケーキのサイズ : ①極 ガトー・オー・フレーズ 直径:約15cm、高さ:約6cm
②クリスマスモンブラン 直径:約16cm、高さ:約8.5cm
③フロマージュリース 直径:約15cm、高さ:約4cm(フルーツ除く)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクションズ」のテイクアウト商品オンライン予約ページより、お受取日時、商品を選択、必要事項をご入力の上、事前クレジット決済にてご予約。
<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-chinzanso-tokyo-takeout-hct/reserve>
※電話、店頭でのご予約は不可
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2023/>



極 ガトー・オー・フレーズ



クリスマスモンブラン



フロマージュリース

クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2023年12月1日(金) ~ 2023年12月25日(月)
- 料金 : ①モンブランツリー 850円
②クリスマスピスターシュ 850円
③クリスマスシュトーレン 3,888円
※消費税込み
- 内容 : ①モンブランツリー
ヘーゼルナッツのフィナンシェの上にマロングラッセをのせ、マロンクリームをクリスマスツリーに見立てて絞りました。国産とフランス産の2種類の栗を合わせたマロンクリームと焦がしバターとヘーゼルナッツの芳醇な香りをお楽しみください。

②クリスマスピスターシュ

ピスタチオビスキュイ、ピスタチオクリーム、ピスタチオヌガティーンを使用した、ピスタチオ三味のコク深いケーキです。グロゼイユの鮮やかな赤色とピスタチオの緑色を掛け合わせ、クリスマスカラーで仕上げました。

③クリスマスシュトーレン

無花果、アプリコットなどのドライフルーツとナッツを、ペストリーシェフがこだわってブレンドしたスパイスと洋酒に半年かけて漬け込み、じっくり味を馴染ませました。素敵なクリスマスの贈り物としてもおすすめです。

- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」店頭販売
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2023/>



モンブランツリー



クリスマスピスターシュ



クリスマスシュトーレン

ホテル椿山荘東京とは

都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70年を迎えました。

「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、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、2022年「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、2023年「iF DESIGN AWARD」を受賞し、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。



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、橋本
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：松野、前川、薫科
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」でお願いいたします。