

“食べ進めるほどに変化する”デザート仕立ての新感覚かき氷が初登場

こだわりの氷とホテルの技が織りなす贅沢かき氷2種

6月6日よりスタート



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、庭園の眺望を活かしたロビーラウンジ「ル・ジャルダン」にて、伊勢神宮に奉納されたことがある純氷とペストリーシェフの技が生み出す、デザート仕立ての上質なかき氷を2026年6月6日（土）よりご提供いたします。

◇氷・素材・構成すべてにこだわった“デザートとしてのかき氷”

天然水の氷を使用したかき氷を今年初めて提供いたします。氷は伊勢神宮に奉納されたことがある「三重天然水 美里氷室」の純氷を使用。複数の氷を比較・試食した中で、最も“さらさら・ふわふわ”とした口どけを実現でき、素材の味わいを引き立てることから採用しました。

ペストリーシェフの技術と掛け合わせることで、氷そのものの繊細な食感を最大限に引き出しながら、素材の風味や香り、温度帯の変化まで計算した一皿に仕立てています。ふわりとほどける口どけの中に、ジェラートやジュレ、コンポートなどを重ねることで、食べ進めるごとに味わいと食感が移ろう、ホテルならではの上品なかき氷を実現しました。

◇“華やかないちご”と“濃厚ティラミス”対照的な魅力を楽しむ2種のかき氷が登場

華やかないちごの味わいをベースに仕立てた「かき氷～いちごと桃～」は、赤やピンクを基調とした華やかなビジュアルとともに、美容やリラックスを意識した素材を取り入れ、皆様により喜ばれる一品を目指しました。かき氷の中には、ライチシャーベット、エルダーフラワーとザクロのジュレ、ピンクの白玉を、中心にはミントを効かせた桃のコンポートを忍ばせています。トップには桃のムースとクランブルをあしらひ、ふわふわの氷との食感の変化も楽しめる構成に。

別添えのいちごシロップには果肉を加え、ほんのりローズの香りをプラス。さらに練乳もご用意し、お好みで味わいの変化をお楽しみいただけます。見た目はシンプルながら、食べ進めるごとに多層的な味と食感が現れ、最後まで飽きることなく楽しめる一品です。

もう一つのフレーバー「かき氷～淡雪ティラミス～」は、ホテル椿山荘東京のメインダイニングがイタリア料理である背景から着想しました。レシピを考案した川上シェフは、イタリアで開催されるティラミスの世界大会「The World Trophy of Professional Tiramisu' FIPGC 2023」日本代表選考会「Gran Concorso di Tiramisu' 2022」においてファイナリストに選出された実績を持ちます。

本商品では、その経験を活かし、グラスの底にコーヒーゼリーを忍ばせ、エスプレッソシロップで味付けしたかき氷を重ねました。中にはコクのあるマスカルポーネのジェラートを閉じ込め、ティラミスならではの濃厚でほろ苦い味わいを表現しています。

トップにはアマレットが香るクリームをあしらい、さらに焼きメレンゲを添えることで、軽やかな口どけとサクとした食感のコントラストを演出。別添えの練乳を加えることで、まろやかな味わいへの変化もご堪能いただけます。濃厚さと軽やかさを兼ね備えた、大人のためのかき氷に仕上げました。

庭園の景色とともに、味わう涼としてホテルならではの上質な夏のひとときをお過ごしください。

## かき氷 概要

- 期間 : 2026年6月6日(土)～9月27日(日)  
※土日祝限定
- 時間 : 11:00～17:00
- 料金 : 単品 3,200円  
コーヒー・紅茶付き 4,600円  
※消費税込み・サービス料(15%)別
- 店舗 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」 サロン
- 内容 : 《かき氷～淡雪ティラミス～》  
中には濃厚なマスカルポーネのジェラートを忍ばせ、ほろ苦いコーヒーゼリーとともにお召し上がりいただけます。上にはアマレットのクリームでふんわりと、サクサクとしたビスキュイが食感のアクセントに。  
《かき氷～いちごと桃～》  
かき氷の中にはライチのシャーベット、ピンク色の白玉、ザクロの実が入ったエルダーフラワーのゼリー、さわやかなミントがアクセントの桃のコンポートをしのばせて。上からは桃のムースと、食感のいいクランブルをトッピング。ローズがふんわり香るいちごのシロップと、練乳を別添えでご用意。お好みでかけて召し上がっていただけます。
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/kakigori2026/>

## ホテル椿山荘東京とは

1952年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら森のような庭園に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925年に東広島から移築され、2025年に100周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8つのレストランやスパ、38の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



### 〈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：池上・上村・岡野  
TEL. 03-3943-5506 (直通) FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：木村 (080-4652-4168) 高橋 (080-8884-6040) 藁科 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.jp](mailto:hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。