

毎年人気の“ケーキの王様”ショートケーキのほかに
クリスマスピスターシュとモンブランも登場

クリスマスケーキ3種類の予約を11月1日より受付開始

今年ならではの“小さめケーキ”や“おうちで飾り付ける”ケーキも登場



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・統括総支配人：山下 信典）は、選びぬいた食材を使用した究極のショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」など3種類のクリスマスケーキの予約受付を、2020年11月1日（日）より開始します。

今年は、毎年ご好評いただいているショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」のほか、濃厚なピスタチオの味わいが楽しめるクリスマスピスターシュ、和栗を贅沢に使用したモンブランをご用意しました。

また、今年ならではのメニューもご用意。大人数でのパーティーが開催できない状況下で、自分へのご褒美として楽しめる小さめスイーツを3種取り揃え、おうちでクリスマスオーナメントを飾り付けできるケーキも販売します。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

スポンジには、栃木県産の平飼いの有精卵「卵皇」を使用。この卵に粒子の細かいグラニュー糖を素早く溶かすことで、ふっくらと上品な甘さのスポンジを完成させました。小麦粉には群馬県産の「白金鶴」を使用し、しっとりとした食感のあるスポンジに。シロップを一切塗らず、素材そのものの味を活かしています。生クリームは、根釧地方の放牧で育った牛の生乳を使い、コク深いクリームに仕上げました。苺は、福岡県産の「あまおう」を使用。素材の味わいを活かしたスポンジと、濃厚なミルクの香りを楽しめる生クリーム、強い甘みとほどよい酸味のあまおうがマッチしたショートケーキです。

<クリスマスピスターシュ>

ピスタチオ生地、ピスタチオのバタークリーム、ピスタチオのヌガティーヌが層になった「クリスマスピスターシュ」は、ザクツとした食感と香ばしさがピスタチオ好きにはたまらない贅沢な一品。自家製のフランボワーズペパンジャムの酸味がアクセントに、濃厚なピスタチオの味わいを存分にお楽しみいただけます。

<極 和栗モンブラン>

熊本県産和栗を15粒も贅沢に使用したツリーに見立てた、極モンブラン。福岡県産八女茶の抹茶で作ったガナッシュを忍ばせ、渋皮栗とほろ苦い抹茶ガナッシュがマッチした大人の味に仕上げました。素材にこだわり、和の食材に特化した和のモンブランです。

◇今年ならではの楽しみ方を。“おうちで飾り付ける” ケーキ、自分へのご褒美の小さめケーキも

今年は、ご自宅でより楽しめるように、世界にひとつだけのケーキが作れる「おうちでオリジナルクリスマスリースケーキ」を販売します。ガトーショコラをリース状に焼き上げ、シンプルな形でお渡し。付属のチョコレートでできたサンタクロースやクリスマス装飾を飾り付け、世界でひとつだけのオリジナルクリスマスケーキをお作りいただけます。

また、ミニケーキは「クリスマスシュトーレン」、「モンブランツリー」、「いちごとジンジャークッキーのクリスマスタルトレット」、「Noel ショコラアモンド」の4種をご用意。クリスマス当日まで販売していますので、当日自分へのご褒美としておすすめです。



概要

クリスマスケーキ各種

- ご予約期間 : 2020年11月1日(日)～2020年12月13日(日)
- 店頭引渡し : 2020年12月19日(土)～2020年12月25日(金)
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 8,000円
②クリスマスピスターシュ 6,500円
③極 和栗モンブラン 10,000円
※消費税別
※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クリスマスピスターシュ 直径:約14.5cm、高さ:約5.5cm
③極 和栗モンブラン 直径:約15cm、高さ:約8cm
- 店舗 : ホテルショップ(セレクションズ)
- 予約受付方法 : 下記までお問い合わせください
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmascake2020>

その他クリスマスケーキ/メニュー

- ご予約期間 : 2020年11月1日(日)～12月13日(日)
- 店頭引渡し : 2020年12月1日(火)～12月25日(金)
- 料金 : おうちでオリジナルクリスマスリースケーキ 2,500円
※消費税別
- 内容 : おうちでオリジナルクリスマスリースケーキ
ガトーショコラをリング状に焼き上げ、リースの形に仕上げました。仕上げをご自身で行えるよう、シンプルな形でお渡しします。付属のサンタクロースやクリスマス装飾を飾り付け、世界でひとつだけのオリジナルクリスマスケーキをお作りいただけます。
- 購入方法 : ホテルショップ(セレクションズ)
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmassweets2020>

クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2020年12月1日(火)～12月25日(金)
- 料金 : ①クリスマスシュトーレン 2,800円

②モンブランツリー	800 円
③いちごとジンジャークッキーのクリスマスタルトレット	800 円
④Noele ショコラアモンド	750 円

■内容

①クリスマスシュトーレン

無花果、アプリコット、オレンジ、レモンなどの柑橘系ピール、レーズン、ドレンチェリーを、3つのスパイスと2種類の洋酒に数か月かけて漬け込み、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。

②モンブランツリー

ピスタチオとフランボワーズフィナンシェに2種類のフランス産マロンクリームを組み合わせました。クリスマスツリーをイメージしたクリスマス限定モンブランです。

③いちごとジンジャークッキーのクリスマスタルトレット

タルト生地にしっとりとしたアーモンドクリームを焼き上げ、風味のよい自家製いちごジャムを合わせました。もみの木とジンジャークッキーのデコレーションになっており、クリスマスを表現しました。

④Noele ショコラアモンド

ヴァローナのチョコレートムースで濃厚な味わいに仕上げました。アクセントには、ヘーゼルナッツ、オレンジ風味のダクワーズを。ナッツの食感が楽しめます。

■購入方法 : ホテルショップ (セレクトショップ) 店頭販売

■ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00~18:00)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmassweets2020>



クリスマスピスターシュ



極 和栗モンブラン



クリスマススイーツ各種

ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、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。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、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 マーケティング課
担当：鈴木、園部

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：馬場、児玉、重田（おもだ）

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。