

## お花見の手土産にぴったりのパウンドケーキやスフレケーキなど 桜スイーツ3種類を3月1日より提供

“おうち花見派”や“手作り派”向け、桜の素材を使った大人の和チーズケーキ作り体験教室も開催



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、お花見のシーズンに手土産やパーティーのデザートにぴったりの「桜スイーツ」3種類を、2019年3月1日（金）より提供いたします。

また、桜餡や桜リキュールなどを使いホテルのシェフと一緒に和チーズケーキ作りをする「大人のスイーツ作り体験教室×桜ランチbuffet～2つの和チーズケーキ 桜と抹茶の香り～」も開催します。

ホテル椿山莊東京の庭園では、早咲きの河津桜や寒緋桜などを皮切りに、2月上旬～4月にかけて、陽光桜、雅桜、ソメイヨシノなど、約20種120本の桜が順に見頃を迎えます。清々しく澄んだ早朝の陽光に照らされる“朝桜”や、幻想的な夜のライトアップに浮かび上がる“夜桜”、そして最寄り駅「江戸川橋」から続く神田川沿いの“桜並木”など、ホテル椿山莊東京一帯は知る人ぞ知る都内屈指の桜のスポットです。

今回は、楽しいお花見気分をさらに盛り上げるスイーツ3種類とランチbuffet付き体験教室をご用意しました。

### ◇お花見パーティーの手土産に最適な「桜パウンドケーキ」

国産の桜の塩漬けと桜ペーストをバターケーキ生地に練りこみ、味のアクセントにグリオットチェリーを合わせました。優しい甘さと、ほのかに香る桜の香りのバランスが絶妙で、お酒との相性も抜群です。上品な木箱に入れてお渡しするので、ご贈答用としてもおすすめです。

### ◇春の訪れを感じさせる見た目も鮮やかな「スフレケーキ」と「パンナコッタ」

パウンドケーキとは違い、バターケーキの生地を蒸し焼きすることで、桜風味のしっとり食感に仕上げた「桜とかのこ豆のスフレケーキ」。桜の塩気とかのこ豆の甘さが、上品なスフレケーキの甘さを引き立てます。「桜のパンナコッタ」は、なめらかで口どけの良いバニラ風味のパンナコッタに、ほんのり香る桜ジュレとフレッシュ苺が入ったジュレの2種類を合わせた三層に重なり合った色合いが可愛いスイーツです。

### ◇“おうち花見派”や“手作り派”向け、大人の和チーズケーキ作り体験教室

桜餡と桜リキュール、抹茶などを使ったチーズケーキ2種類を、ホテルのシェフと一緒に手作りする体験教室。作ったケーキやレシピはお持ち帰りいただけます。体験教室の後は、旬の食材を使ったメニューが存分に味わえる桜ランチbuffetをお楽しみください。

## 概要

### 桜スイーツ3種類

- 期間 : 2019年3月1日(金)～2019年4月7日(日)
- 時間 : 8:00～21:00
- 店舗 : ペストリー&チーズショップ
- 料金 : 桜のパウンドケーキ 2,700円  
桜とかのこ豆のスフレケーキ 630円  
桜のパンナコッタ 540円  
※消費税込み。  
※上記はすべて店頭販売のみ。  
※数量限定のため、予定数量完売次第、販売終了いたします。
- 内容 : 詳細は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (8:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/>



### 大人のスイーツ作り体験教室×桜ランチブッフェ

- 期間 : 2019年3月1日(金)～2019年3月9日(土)  
※金土日限定開催となります。
- 時間 : 受付・集合 10:30  
体験教室 11:00～12:30  
食事 12:30～14:00
- 場所 : 宴会場
- 料金 : お一人様 7,300円  
※消費税・サービス料込み。  
※上記は、電話予約の料金です。予約方法により異なりますので URL を参照ください。
- 内容 : 体験内容や当日ご用意いただくもの、注意事項は URL を参照ください。
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-1140 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/755b98aa07765fa.html>

## 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：内田

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：關(せき)、石原、重田(おもだ)

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。