

2019年は“ケーキの王様”ショートケーキのほかに  
ブッシュ・ド・ノエル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

手土産にぴったりのスイーツ2種も11月15日より販売開始



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：和泉 浩）は、2019年11月1日（金）より、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開始します。

また、2019年11月15日（金）より、年末年始のパーティなどの手土産にぴったりのクリスマススイーツ2種類をパストリー&チーズショップにて販売開始します。

今年は、昨年ご好評いただいた“ケーキの王様”ショートケーキのほか、高濃度カカオを使用したブッシュ・ド・ノエル、冬の季節には珍しい見た目も可愛いモンブランをご用意しました。

#### <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。粒状結晶が約0.2mmと細かいグラニュー糖で素早く溶かすことで、ふっくらと上品な甘さに。小麦粉には群馬県産の白金鶴を使用し、コクがある口解けのよいスポンジに仕上げています。また、しっとりさせるためのシロップは一切塗らずに、素材そのものの味を活かしました。そのほか、国産の生乳を使ったコクの深い生クリームと、福岡県産の苺「あまおう」を使用。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苺が口の中でマッチするショートケーキです。

#### <ブッシュ・ド・ノエル>

カカオ66%のチョコレート「カライブ」を使用したブッシュ・ド・ノエル。まろやかさとスパイスやフルーツの風味が特徴のチョコレートムースの中には、キャラメルムースとシロップ漬けしたアプリコットが入っています。チョコレート、キャラメルムースの優しい味に、アプリコットの酸味が相まって、大人の味を演出しています。また、コーヒー味のダックワーズ スポンジには、クレープ生地を薄く伸ばして焼き、細かく砕いたフィヤンテーヌを加え、サクサクとした食感を楽しめるようにしています。大人の二人きりのクリスマスに華を添えるブッシュ・ド・ノエルです。

## <クリスマスモンブラン>

国産の和栗を贅沢に使用したモンブランのタルト。ヘーゼルナッツクリームと渋皮栗が7個入ったモンブランは、口いっぱい栗の旨みを感じられます。また、アクセントとして、クリームの中に、赤ワイン付けした無花果を入れ、大人のクリスマスモンブランに仕上げました。ペーストしたクリームは、フリル状に絞り、可愛らしさを表現しました。

### 概要

#### クリスマスケーキ各種

- ご予約期間 : 2019年11月1日(金)～12月15日(日)
- 店頭引渡し : 2019年12月21日(土)～12月25日(水)
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 6,500円  
②ブッシュ・ド・ノエル 5,000円  
③クリスマスモンブラン 8,000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ブッシュ・ド・ノエル 直径:約10.5cm、高さ:約7cm  
③クリスマスモンブラン 直径:約15cm、高さ:約7.5cm
- 店舗 : ホテルショップ(ペストリー&チーズショップ)
- 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 (8:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/745d6f4859ee6e4.html>

#### クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2019年11月15日(金)～12月25日(水)
- 料金 : ①クリスマスピスターシュ 700円  
②モンブランツリー 800円  
※消費税別
- 内容 : ①クリスマスピスターシュ  
赤スグリとピスタチオの緑を印象的に組み合わせたクリスマスカラーのケーキ。  
ピスタチオのスポンジに、ピスタチオのバタークリーム、ピスタチオのヌガティースを層にしたピスタチオ好きには、たまらない逸品です。  
②モンブランツリー  
バニラクリームの中に渋皮栗を混ぜ、周りのマロンクリームは、フランス産のマロンペーストを使用。金箔スプレーをかけた星型のチョコレートが、華やかさを演出します。
- 購入方法 : ホテルショップ(ペストリー&チーズショップ)店頭販売
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (8:00～21:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/625d6f482dba80d.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：鈴木、園部

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：馬場、石原、重田（おもだ）

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