

昨年、販売開始2日で完売した大人気のショートケーキや
おうちで楽しめる組み立て式スタンド付きのクリスマススイーツセレクションが登場

クリスマスケーキの予約を11月1日より受付開始

～栗の渋皮煮たっぷりのモンブランやピスタチオとホワイトチョコのムースも販売～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、選びぬいた食材を使用した極上のショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」など3種類のクリスマスケーキと、おうちで楽しめる組み立て式のスタンドが付いたクリスマススイーツセレクションの予約受付を、2021年11月1日（月）より開始します。また、自分へのご褒美に贅沢なテイクアウトのケーキや伝統菓子シュトーレンも12月1日（水）より販売いたします。

今年のクリスマスケーキは、昨年予約開始後に即完売したショートケーキの味わいをさらに追求した極上の「極 ガトー・オー・フレーズ」のほか、10粒の大きな栗で飾った「クリスマスモンブラン」、6層のきれいな断面美を秘めた「ノエル・ド・ブランシュ」の3種をご用意しました。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

毎年、国産食材にこだわって作ってい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、今年から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。生クリームは、根釧地方の放牧で育った牛の生乳をメインに独自に配合した上品な味わい。さらに、中に挟む福岡県産の「あまおう」を約1.5倍増量しました。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>

キャラメルスフレケーキの上に、サクサクとした食感のフィナンティースとベリー入りのバニラクリーム、生クリームをのせ、3種類のマロンペーストを使用したマロンクリームを絞り贅沢に仕上げました。10粒の和栗の渋皮煮と雪の結晶に模られたジンジャークッキーを大胆にあしらい、滑らかな口どけで上品な甘さの心躍る一品です。

<ノエル・ド・ブランシュ>

コクのあるピスタチオのパバロアとピスタチオのビスキュイ、苺のクリームと酸味のある野イチゴをオレンジ風味のホワイトチョコレートムースで覆い、食感のアクセントにショコラのサブレ生地を加え、6層の美

しい断面に仕上げました。温かく賑やかなホテル椿山荘東京のホワイトクリスマスイメージした大人な味わいのケーキです。

◇おうち時間をより贅沢に。“スイーツセレクション”、自分へのご褒美にテイクアウトのケーキも

今年は、ご自宅で過ごすクリスマスをよりお楽しみいただけるよう、三段の組み立て式ペーパースタンド付きの「おうちでクリスマススイーツセレクション」を販売します。ご自身で5種のスイーツをスタンドに飾り、クリスマスツリーに見立てたスタンドを前に優雅なひとときを。パーティーセットでは、スイーツに加えスパークリングワインとクリスマスリースもご用意。贅沢なクリスマスパーティーを演出します。

また、テイクアウトのケーキ「クリスマスピスターシュ」、「モンブランツリー」、そしてクリスマス伝統菓子「シュトーレン」もご用意。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 : 2021年11月1日(月)～2021年12月12日(日)
- 店頭引渡し : 2021年12月18日(土)～2021年12月25日(土)
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 10,800円
②クリスマスモンブラン 10,800円
③ノエル・ド・ブランシュ 7,020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15cm、高さ：約8cm
③ノエル・ド・ブランシュ 直径：約15cm、高さ：約5cm
- 店舗 : 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/christmascake2021/>



極 ガトー・オー・フレーズ



クリスマスモンブラン



ノエル・ド・ブランシュ

その他クリスマスメニュー

- ご予約期間 : 2021年11月1日(月)～2021年12月12日(日)
- 店頭引渡し : 2021年12月1日(水)～2021年12月25日(土)
- 料金 : おうちでクリスマススイーツセレクション 6,200円
おうちでクリスマススイーツセレクション パーティーセット 13,700円
※消費税込み
- 内容 : おうちでクリスマススイーツセレクション
ご自宅でお楽しみいただけるクリスマススイーツ5種をセットにしてご用意しました。3段のスタンドに飾り付けてクリスマスパーティーをお楽しみください。

<内容 (2名様分) >

- ・クリスマススイーツセレクション
クリスマスプディング／ヴァーヴールショコラ／ピスターシュ
ストロベリータルト／マンゴーのベイクドチーズ
- ・ホテルオリジナル 組み立て式ペーパースイーツスタンド

おうちでクリスマススイーツセレクション パーティーセット

クリスマススイーツセレクションにスパークリングワインとクリスマスリースをセットにして、クリスマスパーティーを演出するセットです。ご自宅でご家族やご友人、大切な方と今年ならではのパーティーをお楽しみください。

<内容 (2名様分) >

- ・クリスマススイーツセレクション
- ・ホテルオリジナル 組み立て式ペーパースイーツスタンド
- ・ペリーニ プロセッコ ロゼ ブリュット ミレジマート
- ・クリスマスリース (直径：約15cm)

- 店舗 : 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/christmas_sweets_selection/



おうちでクリスマススイーツセレクション



おうちでクリスマススイーツセレクション
パーティーセット

クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2021年12月1日(水)～2021年12月25日(土)
- 料金 : ①クリスマスピスターシュ 800円
②モンブランツリー 800円
③クリスマスシュトーレン 3,000円
※消費税込み
- 内容 : ①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スを使用した、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。
②モンブランツリー
和栗の渋皮煮入りのノワゼット(ヘーゼルナッツ)のタルトを焼き上げ、生クリーム、フランス産マロンクリームでクリスマスツリーに見立てました。
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 (10:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmassweets2021/>



クリスマススピスターシュ



モンブランツリー



クリスマスシュトローレン

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 マーケティング部門
担当：小田、中野、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：森川、藁科、馬場

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」をお願いいたします。