

贅沢を極めた大人気の王道ショートケーキやモンブランなど クリスマスケーキのご予約を10月1日より受付開始

～フランス産チョコレートとコニャックXOを使用した「ブッシュ・ド・ノエル」が初登場～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、毎年予約の開始とともに即日完売となる極上のショートケーキ「極 ^{きわみ}ガトー・オー・フレーズ」などクリスマスケーキ3種類のご予約を、2024年10月1日（火）より受付開始いたします。また、自分へのご褒美やパーティーの手土産にぴったりの贅沢なテイクアウトケーキやシュトーレンも12月1日（日）より販売いたします。

今年は、「極 ガトー・オー・フレーズ」のほか、赤×白×緑に彩られたクリスマスカラーのズコットに国産渋皮栗とマロングラッセを飾った「クリスマスモンブラン」、ブランデーを使用したムースショコラと雪の結晶を見立てたクッキーが印象的な大人の「ブッシュ・ド・ノエル」の3種をご用意いたしました。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

毎年、こだわり抜いた厳選食材で作る王道のショートケーキです。スポンジは、平飼いの有精卵「卵皇」に、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。少し黄色味がある生クリームは、北海道 根釧地区の脂肪分が高い生乳をメインに独自配合し、リッチな香りと芳醇な味わいに仕上げられています。さらに、いちごは福岡県産の「あまおう」を使用。極上の素材をいかしたスポンジに、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>

国産渋皮栗とマロングラッセと金箔で彩ったモンブランです。濃厚なフランス産マロンクリームの下には、オレンジピールやドライチェリー、チョコレートを使用したクリスマスカラーのズコットと、軽い食感の米粉を使用したビスキュイ、そしてフランボワーズと苺の甘酸っぱい自家製コンフィチュールがさっぱりとした口当たりの良さを引き立てます。クリスマスモンブランは毎年趣向を変えてご用意しており、今年は米粉を用いた軽めのビスキュイと甘さを控えたクレームズコットに、濃厚なマロンクリームが際立つ、優しい口当たりの上品な味わいとなっております。

<ブッシュ・ド・ノエル>

フランス産のビターチョコレートを2種類ブレンドした贅沢なムースショコラに、ブランデー「コニャックXO」が香るショコラのブッシュ・ド・ノエルが今年初登場します。小麦粉を使用しない、しっとりとした滑らかなビスキュイサンファリーヌの生地、ヘーゼルナッツを使用したノワゼッティエヌやスパイシーな焼き菓子のスペキュロス、バニラのババロア、マンゴオレンジのジュレ、チョコレートシートなど、7種類の味わい、食感を融合させました。心地よい食感とともに、カカオとブランデーの芳醇な香りが口いっぱいに広がる大人のブッシュ・ド・ノエルです。

概要

クリスマスケーキ各種

- ご予約期間 : 2024年10月1日(火) 正午 ~ 11月30日(土)
- 店頭引渡し : ①極 ^{きわみ} ガトー・オー・フレーズ 2024年12月21日(土) ~ 25日(水)
②クリスマスモンブラン 2024年12月23日(月) ~ 25日(水)
③ブッシュ・ド・ノエル 2024年12月23日(月) ~ 25日(水)
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 14,000円
②クリスマスモンブラン 13,500円
③ブッシュ・ド・ノエル 9,800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8.5cm
③ブッシュ・ド・ノエル 長さ:約10cm、高さ:約6cm(チョコレートプレートを除く)
- 店舗 : ホテルショップ「セレクトションズ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクトションズ」のテイクアウト商品オンライン予約ページより、お受取日時、商品を選択、必要事項をご入力の上、事前クレジット決済にてご予約。
<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-chinzanso-tokyo-takeout-hct/reserve>
※電話、店頭でのご予約は不可
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2024/>



極 ガトー・オー・フレーズ



クリスマスモンブラン



ブッシュ・ド・ノエル

クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2024年12月1日(日) ~ 12月25日(水)
- 料金 : ①モンブランツリー 850円
②クリスマスピスターシュ 850円
③モーン・シュトーレン 2,500円 ※すべて消費税込み
- 内容 : ①モンブランツリー
焼き上げたココナッツ生地に、降り積もる雪をモチーフにしたフランス産のマロンクリームをクリスマスツリーに見立てて絞りました。ココナッツと栗の新しい組み合わせと、香ばしく甘い味わいをお楽しみいただけます。
②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エヌを使用した、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。

③モーン・シュトーレン

シュトーレン生地には、黒ケシの実ペースト、オレンジピール、アーモンド、チョコレートチップを加えて焼き上げました。ケシの実のプチプチとした食感と、チョコレートの甘味とアーモンドの香ばしさを口のなかに広がり、大人から子供まで幅広い方にお召し上がりいただけます。ドイツやオーストリアのパンやお菓子によく用いられる黒ケシの実ペーストを巻き込んだ渦のような断面の美しさにもご注目を。

- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」店頭販売
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>



モンブランツリー



クリスマスピスターシュ



モーン・シュトーレン

その他各種

<シュトーレン>

- ご予約期間 : 2024年10月1日(火) 正午 ~ 12月20日(木)
- 店頭引渡し : 2024年12月1日(日) ~ 25日(水)
- 料金 : 3,900円 ※消費税込み
- 内容 : 無花果、アプリコットなどのドライフルーツとナッツを、パ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」
- ご予約方法 : ショップ「セレクションズ」のテイクアウト商品オンライン予約ページより、お受取日時、商品を選択、必要事項をご入力の上、事前クレジット決済にてご予約。
<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-chinzanso-tokyo-takeout-hct/reserve>
※電話、店頭でのご予約は不可
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~18:00)



<クリスマスギフトボックス>

- ご予約期間 : 2024年10月1日(火) 正午 ~ 12月15日(日)
- 配送期間 : 2024年12月1日(日) ~ 25日(水)
- 料金 : 12,000円 ※消費税込み
※配送専用商品
※オンラインストアにて購入可
- 内容 : ご家庭の玄関や壁に飾ってホリデイシーズンの気分を高めるクリスマスリースと、シュトーレンをオリジナルギフトボックスに入れてお届けいたします。クリスマスリースを飾った部屋でシュトーレンを少しずつスライスして食べ進めながら、クリスマスを待つ楽しみを贈るギフトです。
- ご予約方法 : オンラインストア <https://store.hotel-chinzanso-tokyo.jp/>
※電話、店頭でのご予約は不可



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、森のような庭園の中に建つホテルです。

「いつの時代も、その時代が必要とするオアシスであり続ける」という想いの下、7つの季節に7つの絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265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
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：松野、平井、藁科
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。