

10台限定の「玉手箱」、人気の「嘉山農園の苺ショートケーキ」など
大切な人と過ごせるクリスマスに感謝し”心が温まるケーキ”8種をご用意

ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2020

10月1日(木)より予約受付開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:吉澤真一郎)では、PATISSERIE「栞杏 1928」にて10月1日(木)より、2020年のクリスマスケーキの予約を開始いたします。パストリー料理長の生野剛哉が手掛けるシンプルで素材を生かしたクリスマスケーキは、2020年のテーマを「HEARTWARMING MOMENTS ～心温まる瞬間～」とし、日常が様変わりする中、大切な人と共にクリスマスを迎えられることに改めて感謝の気持ちを込め、みんなが楽しく笑顔になるような心が温まるケーキをご用意しました。幅広い需要に応える計8種類の2020年のクリスマスケーキをお召し上がりください。



ホテル雅叙園東京でしか手に入らない限定10台の「玉手箱」、人気No.1の「嘉山農園の苺ショートケーキ」、ナッツやフルーツの食感を楽しめる「シュトーレン」の定番商品はもちろんのこと、今年のテーマに合わせて、「家族が帰る家」をイメージした飾りが印象的な「マスカルポーネカフェ ～家族～」、ご家族皆さままでお楽しみいただけるアルコール不使用の「フレーズアモンド ～希望～」「タルトフリュイルージュ ～喜び～」、抹茶の苦みを効かせて甘いものが苦手な方でもお召し上がりいただける「抹茶・栗 ～幸せ～」、アプリコットのコンフィやリキュールを使用した大人の味わいのムースショコラ「ショコラアプリコ ～驚き～」と、大切な人と心温かにクリスマスを過ごせるようなケーキをご用意しました。幅広いお客様のニーズにお応えした、ホテル雅叙園東京のクリスマスケーキで特別な日をお楽しみください。

【2020年クリスマスケーキ一覧】

◆玉手箱 ※限定10台

料金 :¥30,000(税別)

サイズ :14×14×14cm

概要 :

ホテル雅叙園東京がかつて「昭和の竜宮城」と謡われていたことからインスピレーションを受けた、ホワイトチョコレートで覆われた2段の玉手箱型のケーキ。上段にはPATISSERIE「葉杏1928」で人気のガトー3種類(シシリアン・フルリール・葉杏)と、和柄が美しい柚子味の手毬チョコ、天井画ショコラ、扇チョコ、パウンドケーキなどが色とりどりに収められています。下段には、嘉山農園の苺をふんだんに使用した格子模様のショートケーキが詰まっています。13種類のおいしさをお楽しみいただけます。箱ごと全て召し上がることが可能です。



- 一の重
- ・葉杏人気のガトー(シシリアン・フルリール・葉杏)
 - ・パウンドケーキ3種
(北欧紅茶・胡桃シナモン・東京抹茶とかのこ豆)
 - ・手毬チョコ
 - ・天井画ショコラ(美人画)
 - ・扇チョコ
 - ・ダクワーズ
 - ・チョコレートブラウニー
 - ・エンガディナー
- 二の重
- ・嘉山農園の苺ショートケーキ



一の重



二の重

◆嘉山農園の苺ショートケーキ

料金 :4号/¥3,800(税別)、5号/¥4,500(税別)

サイズ :4号(12×5cm)、5号(15×5cm)

概要 :

パティシエが指名買いするほど人気の“嘉山農園”の苺をふんだんに使用。最も美味しい完熟のタイミングで召し上がれるよう、収穫の時期を逆算した豊かな甘みと爽やかな酸味が特徴です。スポンジ生地の弾力や、生クリームの甘さなどを調整し、絶妙なバランスで作上げたこだわりのショートケーキ。ご家族皆さままでお楽しみいただけます。アルコール不使用



◆マスカルポーネカフェ ～家族～

料金 :¥4,500(税別)

サイズ :15×6cm

概要 :

マスカルポーネムースとドライフルーツ入りのコーヒーフィナンシェを組み合わせました。シナモンが香るノエル柄のリンツァー生地でケーキを囲みました。飾りには「家族が帰る家」をイメージした卵白と粉砂糖を使用した真っ白な屋根のお家とツリーを飾りました。



◆フレーズアマンド ～希望～

料金 :¥4,500(税別)

サイズ :8.5×17×6cm

概要 :

サンタクロースとトナカイのチョコレート飾りが特徴的なケーキは、風味豊かなアーモンドのムースショコラに、苺のジュレ、苺のムースを組み合わせました。小さなお子さまからお楽しみいただけます。

アルコール不使用



◆抹茶・栗 ～幸せ～

料金 :¥4,200(税別)

サイズ :8.5×15×5cm

概要 :

抹茶と大納言のガトーオペラの土台に、栗のクリームと塩麴を加えた抹茶のムースショコラを合わせました。クリームの甘さと抹茶の苦み、塩麴の塩味のバランスが絶妙な一品です。甘いものが苦手の方もお召し上がりいただけます。



◆タルトフリュイルージュ ～喜び～

料金 :¥4,200(税別)

サイズ :15×5cm

概要 :

しっかりと焼きこんだピスタチオのタルトに、フレッシュな赤い果実をたっぷり飾りました。雪の結晶や落ち葉はチョコレートでできています。ご家族皆さままでお楽しみいただけます。

アルコール不使用



◆ショコラアプリコ ～驚き～

料金 : ¥4,500(税別)

サイズ : 10×15×5cm

概要 :

ツリーをかたどったショコラボックスの中にアプリコットのコンフィや、アプリコトリキュール入りのガナッシュをしのばせた大人の味わいのムースショコラ。箱を開けた瞬間の「驚き」を名前に込めました。



◆シュトーレン

料金 : ¥2,700(税別)

サイズ : 320g

概要 :

ナッツやフルーツの洋酒漬けがバランスよく、重厚ながらも口どけのよい味わいのアルザス風シュトーレン。



【クリスマスケーキ販売について】

販売場所 : ホテル雅叙園東京1F PATISSERIE「栗杏 1928」

予約承り期間 : 2020年10月1日(木)～2020年12月13日(日)

ケーキお渡し期間 : 12月19日(土)～12月25日(金)

予約方法 : 店頭または WEB サイト、お電話にて承ります。

WEB サイト <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>

予約専用電話番号 03-5434-5230(11:00～20:00)

【PATISSERIE「栗杏 1928」とは】

ペストリー料理長 生野剛哉が手掛けるショコラをはじめとするスイーツや、ホテルオリジナルのデリカテッセン商品などをご提供いたします。店名の「栗杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien(リアン)”に由来。「栗」は道標の意味があり、ギフトを通じて大切な人に気持ちを伝えて欲しいという願いをこめました。



ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやバンパシフィックホテル横浜(現・横浜ベイホテル東急)などを経て2006年にパティスリー葉山庵統括パティシエ就任。その後、ラヴィマーナ神戸やホテル日航東京(現・ヒルトン東京お台場)にてペストリーシェフに就任。2004年にはクープ・ド・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2005日本予選決勝大会に出場。2016年5月株式会社ホテル雅叙園東京のペストリー料理長に就任。「シンプルにつくること、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力が最大限に引き出されるスイーツ作りを心がけています。



営業再開に伴う、新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財の「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模ラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的ラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Traveller Made®」に加盟しています。

URL: <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelgajoentokyo/>

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報事務局(共同ピーアール内)

担当: 宇高(うだか)、三本(みつもと)、神津(こうづ)

T E L : 03-3571-5193 / F A X : 03-3571-5360

hotelgajoentokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、旭岡

T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147

press@hotelgajoen-tokyo.com