

2023 年 5 月 16 日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

ホテル雅叙園東京 PATISSERIE「栞杏 1928」アトレ目黒店 2023 年 6 月 14 日（水）オープン

“持ち帰れるアート”をコンセプトにホテルの美術品を再現したスイーツを同時発売

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：森木岳明）は、2023 年 6 月 14 日（水）より、アトレ目黒 1・1 階にて、“ホテル雅叙園東京 PATISSERIE「栞杏 1928」アトレ目黒店”をオープン。6 月 14 日（水）から 6 月 18 日（日）の 5 日間限定で、オープニングキャンペーンも実施いたします。



【新商品】天井画ショコラ「八景」



【新商品】クッキー缶

地域の方々と共に目黒で 90 年以上の歴史を歩んできたホテル雅叙園東京。大規模な建て替え工事やブランドなどを経て、今なお大切に受け継がれている日本画や美術工芸品は、実に 2,500 点にもおよび、そこには、“大切な人を温かくお迎えし、夢のような時間を過ごしてもらいたい”という創業者の熱い想いが宿されています。ホテル雅叙園東京のペストリー料理長 生野剛哉は、その美術品の数々に心を揺さぶられ、スイーツでも日本の伝統美を表現したいと、趣向を凝らした数多くの作品を生み出してまいりました。

この度の、ホテル外への常設店舗の初出店を記念し、ホテル雅叙園東京のアートを東京・目黒から全国各地の皆さまにお届けしたいという想いから、「持ち帰れるアート」をコンセプトに、ショコラとクッキー缶を新発売いたします。天井画ショコラ「八景」は、ホテル内の日本画や彫刻から 8 つの美しい景色をセレクトしました。そのフレーバーには、「トロピカルペッパー」や「カシスフィグ」など、プティガトーのような華やかさを小さなひと粒に込めたり、「山椒」、「ほうじ茶」、「紫蘇」など和素材を取り入れたり、パティシエのこだわりが詰まっています。また、クッキーにもホテル内に実在する美術品を取り入れ、5 種のデザイン缶をご用意いたしました。

味わいはもちろん、芸術性にもこだわったスイーツの数々が並んだショーケースは、まるで小さな美術館のよう。“日本美のミュージアムホテル”をブランドコンセプトにするホテル雅叙園東京は、後世にも伝えていきたい日本の伝統美をスイーツに込め、目黒土産の新定番として発信してまいります。

■新店舗概要

【店舗名】 ホテル雅叙園東京 PATISSERIE「葉杏 1928」アトレ目黒店

【開業日】 2023 年 6 月 14 日（水）

【所在地】 東京都品川区上大崎 2-16-9 アトレ目黒 1・1 階

【営業時間】 10:00～21:00

【電 話】 03-6408-8438 (アトレ目黒店 2023 年 6 月 14 日～)

【6 月 13 日までのお問合せ】

03-5434-5230 (PATISSERIE「葉杏 1928」 11:00～20:00)

【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/atre>



■オープニングキャンペーン概要

【期間】 2023 年 6 月 14 日（水）～6 月 18 日（日）

【店舗】 ホテル雅叙園東京 PATISSERIE「葉杏 1928」アトレ目黒店

【内容】 期間中、お買い上げのお客様 1 日先着 10 名様にホテル内の店舗限定商品のボンボンショコラ「京・みやこ」をプレゼントいたします。



■新商品概要 ※ホテル内の店舗でも同時販売いたします

<天井画ショコラ「八景」>

【発売日】 2023 年 6 月 14 日（水）

【料 金】 ¥4,300（税込）

【内 容】 ホテルの天井や壁を彩る花鳥画や美人画、江戸時代の参勤交代をモチーフにした彫刻からのひとコマを切り取った大名など、8つの景色をショコラに写し取りました。

フレーバー（左上から時計回り）：ほうじ茶 / 紫蘇 / 抹茶 / オレンジアールグレイ / カシスフィグ / バニラ / 山椒 / トロピカルペッパー



<クッキー缶>

【発売日】 2023 年 6 月 14 日（水）

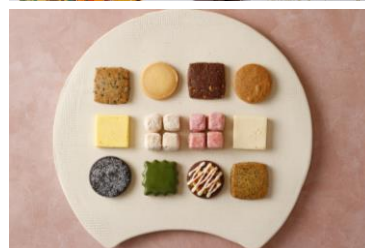
【料 金】 ¥5,000（税込）

【内 容】 日本画や美術工芸品に彩られたホテル内は、どこを切り取っても画になります。その美術品の数々から印象的な作品をモチーフにしたデザイン缶の中には、食感や味わいの異なる 12 種類のクッキーをぎっしりと詰め合えました。

フレーバー（上段左から）：ごま / バター / ココア / きなこ

（中段）焼きショコラレモン / 和三盆 / いちご / 焼きショコラミルク

（下段）山椒ココア / 抹茶 / キャラメル&ヘーゼルナッツ / 紅茶



【URL】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/atre>

■その他商品のご案内

<アートコレクション>

- ・ 錦絵ショコラ「日本橋」 ¥3,000（税込）
- ・ 天井画ショコラ「竹林」 ¥3,000（税込）
- ・ 天井画マカロン ¥3,500（税込）

<セレクトボックス>

- ・ 5個 ¥2,600 / 10個 ¥4,300 / 15個 ¥6,000（税込）
- ・ マンディアン 5個 ¥2,900（税込）
- ・ マドレーヌ / フィナンシェ ¥4,100（税込）

<パウンドケーキ>

- ・ 1本（北欧紅茶「セーデルブデンド」 / 胡桃シナモン / 抹茶とかのこ豆）各¥2,800 / 2本 ¥5,000 / 3本 ¥7,000（税込）
- ・ アソート 10個 ¥4,200 / 15個 ¥5,600（税込）

<生チョコレート>

- ・ 黒胡麻 / ウキスキー / 抹茶酒粕 各¥3,000（税込）



錦絵ショコラ「日本橋」



セレクトボックス 10個



内側にアートを施した貼り箱

PATISSERIE「葉杏 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「葉杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien（リアン）”に由来。「葉」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込めました。

ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール

川崎日航ホテルやパ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。「シンプルに作ること、素材を活かすこと」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。



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 m²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「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な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)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Serandipians®」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/hotelgajointokyo/>

【お問合せ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡 志乃
T E L : 03-5434-3832 / F A X : 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com