

2023年8月30日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

精緻な技と美を極めた7種のケーキが登場 「ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2023」

10月1日（日）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：森木岳明）では、2023年10月1日（日）より PÂTISSERIE「葉杏 1928」にて、2023年のクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。



ホテル雅叙園東京内の天井や壁に施された絢爛豪華な装飾には、「訪れる人が本物の芸術に酔いしれ、夢見心地になるような空間をつくりたい」という創業者のおもてなしの心が宿されています。昭和初期から今もなお受け継がれる美術品の数々に心を打たれたパストリー料理長・生野剛哉は、クリスマスケーキでも職人技を表現したいと、毎年、繊細な手仕事で光るケーキを生みだしております。

今年のクリスマスケーキは、定番のショートケーキやシュトーレンに加え、箱まで食べられる玉手箱型の数量限定ケーキや、アートのようなチョコレート細工が目を引く新作4種が揃います。精緻に重ねられたケーキの層は、異なる食感やフレーバーが口の中でひとつになって完成するよう、ミリ単位で配分を計算してできた唯一無二の味わいです。

ホテル雅叙園東京ならではの美術工芸品のような趣きのケーキが、クリスマスの特別な高揚感を演出いたします。

<予約概要>

【店舗】PATISSERIE「葉杏 1928」

【予約期間】2023年10月1日（日）～12月17日（日）

【引渡し期間】2023年12月22日（金）～12月25日（月）

【予約方法】店頭、公式サイト、お電話にて承ります

【公式サイト】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>

【予約電話番号】03-5434-5230（11:00～20:00 / PATISSERIE「葉杏 1928」）

<クリスマスケーキ一覧>

■玉手箱 【限定10台】

【料 金】¥31,000（税込） 【サイズ】14×14cm 高さ14cm

【内 容】

<一の重> プティガトー3種（シシリアン / フルリール / 葉杏）/ 手毬チョコ / 結晶ボンボン / オレンジショコラ / 季節のフルーツ / パウンドケーキ2種（北欧紅茶 / 胡桃シナモン） / ステッキチョコ <二の重> 嘉山農園の苺ショートケーキ

ペストリー料理長・生野剛哉が27年間作り続けているシグネチャー「シシリアン」をはじめとするプティ・アントルメや、チョコレート、焼き菓子などPATISSERIE「葉杏 1928」の人気商品と、クリスマスの人気No.1「嘉山農園の苺ショートケーキ」がぎっしりと詰まった玉手箱型のケーキです。チョコレートで出来た2段のお重は、ホテル内を飾る組子細工をモチーフにしています。



■抹茶かのこ

【料 金】¥5,800（税込）

【サイズ】16×8cm 高さ5.5cm

抹茶、酒粕、栗羊羹と、和の味わいをケーキに落とし込みました。しっかりとした酒粕の香りと、土台にした黒豆のケーキの存在感を、柔らかな抹茶ムースが包み込み、口の中で調和します。



■オレンジ・ノワゼット

【料 金】¥6,000（税込）

【サイズ】15×15cm 高さ6cm

聖夜の家の窓から覗く風景をチョコレートで象った、切り絵細工のようなデザインが印象的。甘いくちどけのチョコレートムースの中に、濃厚でビターなザッハ・マッセやガナッシュ、爽やかさを添えるオレンジピールペーストなどを重ね、奥行きのある味わいに仕上げました。



■フロマージュ・フィグ ※アルコール不使用

【料 金】 ¥5,800 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 6cm

白のグラデーションにホワイトチョコのポインセチアで華やぎをプラスしました。まったりと濃厚なクリームチーズのスフレに合わせるのには、白いちじくの滑らかなクリームと、粗く刻んだ白いちじくのコンフィ。舌に残る嬉しい食感や、表面をコーティングしたメープルシロップの甘い香りが特徴です。



■フリーズ・柚子 ※アルコール不使用

【料 金】 ¥6,000 円 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 6cm

真っ赤なベリーのケーキは、柚子の皮を混ぜ込んだクレームダイヤモンドを土台にし、苺のコンフィチュール、白餡と練乳の羊羹、苺のビスキュイを重ねました。甘さ控えめで軽やかな苺のムースと、中心部部分の濃厚な層が絶妙なハーモニーを奏でます。



■嘉山農園の苺ショートケーキ ※アルコール不使用

【料 金】 4号 ¥4,800 / 5号 ¥5,800 (いずれも税込)

【サイズ】 4号 直径 12 cm 高さ 5 cm

5号 直径 15 cm 高さ 5 cm

肥料や栽培法にこだわった嘉山農園の苺は、甘く濃厚な香りと爽やかな酸味が特徴で、その香りはケーキの箱を開けた瞬間に部屋中に広がるほど。苺が際立つよう、スポンジ生地の口どけや生クリームの甘さを計算しています。



■シュトーレン

【料 金】 ¥3,500 (税込)

【サイズ】 320 g

しっとりとした生地ドライフルーツのレーズン、チェリー、オレンジピールとアーモンドをたっぷり混ぜ込みました。スパイスが効いた生地の中央には、老舗が作るドイツ製最高級のローマジパンを使用。薄くスライスしてワインを飲みながら少しずつ味わう、大人の楽しみ方がおすすめです。



■関連商品のご案内

<クリスマスパーティーBOX>

オシェトラキャビアや、鮑の肝和え、白レバーのムースなど、ワインにぴったりな冷菜9種とローストビーフや骨付き鶏もも肉の赤ワイン煮込み、ブイヤベースなどテーブルを華やかに彩る温製料理4種を2段重ねのパーティーBOXでご用意いたします。



【店舗】PATISSERIE「栞杏 1928」

【料金】2～4名様分 ¥30,000（税込）

【内容】白レバームース ポルト酒のジュレ / 鮑とキノコの肝和え ハーブ風味 / 季節野菜のピクルス / 帆立貝のスモーク / カクテルオリーブ / 豚足と豚タンのケーキサレ / オシェトラキャビア フランス産 18g / 鴨胸肉のパストラミ / サーモンマリネ 柑橘とフェネルの香り / 骨付鶏もも肉のコックオーヴァン / ローストビーフ BBQソース / ブイヤベース 柚子胡椒風味 / 金華豚のバラ肉のコンフィ

【予約期間】2023年10月1日（日）～12月15日（金）

【引渡し期間】2023年12月22日（金）～12月24日（日）

【予約方法】店頭または公式サイト、お電話にて承ります。

【公式サイト】<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/69872>

【予約電話番号】03-5434-5230（PATISSERIE「栞杏 1928」 11:00～20:00）

PATISSERIE「栞杏 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「栞杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien（リアン）”に由来。「栞」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、素材を生かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力を最大限に引き出す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㎡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/>

【お問い合わせ先】

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