



ホテル雅叙園東京が贈る アートを極めた最上級のクリスマスケーキ 5 種類 10 月 1 日(月)より予約受付開始

“和”にこだわった純白の玉手箱型ケーキ「玉手箱 de Noël」をはじめ、
平成の締めくくりにあふさわしい煌びやかなクリスマスケーキ 5 種類をご用意

今年、創業 90 周年を迎える日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(運営:株式会社目黒雅叙園 / 所在地:東京都目黒区)では、パストリーショップ「栞杏 1928」にて 10 月 1 日(月)より、2018 年のクリスマスケーキの予約を開始いたします。

パストリーショップ「栞杏 1928」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、平成の締めくくりにあふさわしい絢爛豪華な逸品に仕上がりました。



2018 年クリスマスケーキ 5 種類



玉手箱 de Noël

ホテル雅叙園東京でしか手に入らない毎年完売必至の「玉手箱 de Noël」は、かつて「昭和の竜宮城」と謳われていた当ホテルの異名を受け、箱ごと全て召し上がることのできる“玉手箱”型の和のプレミアムケーキです。今年には白の玉手箱にリニューアル。ホワイトチョコレートで覆われた 2 段の玉手箱の中には、和柄が美しい手毬チョコをはじめ、館内にある美術品をモチーフにした天井画ショコラや、苺をたっぷりと使用した格子模様のショートケーキが詰まっており、味覚だけでなく、視覚でも楽しんで頂けます。玉手箱の上部には、平成から次年度への飛び立ちをイメージして、折り鶴チョコを添えました。

また、「玉手箱 de Noël」の他にも、希少な苺を使用した「嘉山農園の苺ショートケーキ」や、バラの香りのムースショコラ「ポインセチア」、柚子とヘーゼルナッツの香りが引き立つチョコレートケーキ「ノワゼットショコラ」、ナッツやドライフルーツの食感を楽しめる「モンテリマール」の全 5 種類をご用意しております。

目にも鮮やかな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。

【2018年クリスマスケーキ一覧】

◆玉手箱 de Noël ※限定 10 台

料金 : ¥30,000 (税別)

サイズ : 14×14×14cm



概要 : ホ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。
上段には和柄が美しい手毬チョコが大小 2 つとステッキのチョコレート、
ボンボンショコラ(木苺)、天井画ショコラ、2 種類のマカロンなどが色とりどりに収められています。
下段には、嘉山農園の苺を使用した格子模様のショートケーキが詰まっています。

◆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(5×12cm)、 5 号(5×15cm)

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っていただけるよう、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の嘉山農園の苺を最高の状態で楽しんでいただくべく、スポンジ生地や生クリームを調整し、絶妙なバランスで作り上げた、生野料理長だからこそ作り上げることができるこだわりのショートケーキ。



◆ポインセチア

料金 :¥4,500(税別)

サイズ :13×18×4cm

概要 :

バラの香りのムースショコラに、木苺と赤ワインのガトーオペラを忍ばせ、可愛いポインセチアのチョコレート細工でクリスマスを演出しました。何層にも重なった木苺と赤ワインのハーモニーをお楽しみください。



◆ノワゼットショコラ

料金 :¥4,300(税別)

サイズ :10×15×5cm

概要 :

清々しい柚子と、香ばしいヘーゼルナッツのプラリネにヴァローナのミルクチョコレート「グアナラ・ラクテ」のムースを合わせました。シンプルなフォルムに隠された爽やかな香りとヘーゼルナッツの食感をお楽しみください。



◆モンテリマール

料金 :¥4,200(税別)

サイズ :8×17×6cm

概要 :

フランスの伝統菓子“モンテリマール”をモチーフにしたブッシュ型ケーキ。食感がアクセントのナッツやドライフルーツを混ぜ合わせた、やさしい甘さの蜂蜜のムースにいちじくのクリームを合わせました。



【クリスマスケーキ販売について】

販売場所 :ホテル雅叙園東京内1F PATISSERIE「葉杏 1928」

予約承り期間 :2018年10月1日(月)～2018年12月16日(日)

ケーキお渡し期間 :12月22日(土)～12月25日(火)

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 <http://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien>

予約専用電話番号 03-5434-5230(10:00~20:00)

【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 月株式会社目黒雅叙園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。

【ホテル雅叙園東京とは】

2018 年 12 月に創業 90 周年を迎えるホテル雅叙園東京は、館内のいたるところで絢爛豪華な美術・工芸品をご覧いただける、日本美が詰まった唯一無二のミュージアムホテルです。全 60 室すべてがスイートルーム仕様で 80 m²以上の広さを誇ります。

〒153-0064 東京都目黒区下目黒 1-8-1

TEL:03-3491-4111 (大代表)

本件に関する報道関係者からのお問合せ・ご取材・ご掲載ご相談

ホテル雅叙園東京 PR 事務局

(アトリエラパズ株式会社 内) 戸枝

TEL:080-5195-3388 stoeda@atelierlapaz.com

<その他お問い合わせ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達

TEL:03-5434-3832 press@hotelgajoen-tokyo.com