

予約開始2時間で完売した大人気のショートケーキや  
モンブラン、ピスタチオのブッシュ・ド・ノエルも販売  
クリスマスケーキの予約受付を10月12日より開始

～おうちでのクリスマスパーティーを華やかに演出するミートパイが初登場～



ホテル椿山莊東京（東京都文京区・総支配人：山下 信典）は、選びぬいた食材を使用した極上のショートケーキ「極<sup>きわみ</sup>ガトー・オー・フレーズ」など3種類のクリスマスケーキと、おうちでのクリスマスパーティーを華やかに演出するクリスマスミートパイのご予約受付を、2022年10月12日（水）より開始します。また、自分へのご褒美にぴったりの贅沢なテイクアウトケーキや伝統菓子シュトーレンも12月1日（木）より販売いたします。

今年のクリスマスケーキは、昨年予約開始2時間で完売したショートケーキ「極<sup>きわみ</sup>ガトー・オー・フレーズ」のほか、マロンクリームとメイプルのクレームブリュレ、塩キャラメル<sup>ソルトキャラメル</sup>の絶妙な調和を楽しめる「クリスマスモンブラン」、ピスタチオクリーム<sup>ピスタチオクリーム</sup>のなかにショコラやオレンジを秘めた「ブッシュ・ド・ノエルピスターシュ」の3種をご用意しました。

#### <極<sup>きわみ</sup>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。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に配合し、リッチな香りと芳醇な味わいに。さらに、いちごは福岡県産の「あまおう」を使用。極上の素材を生かしたスポンジと、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>

ダックワーズ生地にグランド産フルールドセルを使った塩キャラメル<sup>ソルトキャラメル</sup>のバタークリームをサンドし、キャラメリゼしたヘーゼルナッツとマロングラッセを散らし、豊かな甘みと香りのカナダ産メイプルのブリュレとシャンティクリーム、フランス産マロンクリームで全体を包み込んだモンブランです。甘みと塩味が調和し、クリームのなめらかさとナッツや栗の食感を同時に楽しむことができます。見た目にも味わいにも華やかな一品です。

## <ブッシュ・ド・ノエル ピスターシュ>

香ばしさを追求したローストとブレンの2種類のピスタチオを使用したクリームで仕立てるブッシュ・ド・ノエルは、ショコラムースとオレンジクリーム、ビスキュイショコラのレイヤーで贅沢な味わい。ダークとミルクをバランスよく配合したショコラと、グランマルニエのオレンジが芳醇に香ります。フィナンティースと3種のクッキーがよいアクセントになり、食感と味わいを楽しみながら堪能できる欲張りなケーキです。

## ◇おうち時間をより贅沢に。婚礼やビュッフェ料理のビーフを活用したクリスマスミートパイ

ご自宅で過ごすクリスマスをよりお楽しみいただけるよう、今年は、料理長が自ら仕込むボロネーゼをたっぷり使ったクリスマスミートパイをご用意いたしました。婚礼やビュッフェ料理で用いるビーフの切り落としを余すところなく使い、包丁で粗刻みにすることで肉感を残し、赤ワインや発酵バターでしっかりとした味わいのフィリングに。パイ生地でたっぷりのボロネーゼを包み、パルミジャーノ・レッジャーノの風味に焼き上げたパイはボリューム満点で、ワインやビールがすすみます。

また、テイクアウトのケーキ「クリスマスピスターシュ」、「モンブランツリー」、そしてクリスマス伝統菓子「シュトーレン」もご用意。自分へのご褒美としておすすめです。

### 概要

#### クリスマスケーキ各種

- ご予約期間 : 2022年10月12日(水)～2022年11月30日(水)
- 店頭引渡し : 2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)
- 料金 : ①極 <sup>きわみ</sup>ガトー・オー・フレーズ 11,880円  
②クリスマスモンブラン 11,880円  
③ブッシュ・ド・ノエル ピスターシュ 8,640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10cm  
③ブッシュ・ド・ノエル ピスターシュ 長さ:約10.5cm、高さ:約7cm
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2022/>



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 ピスターシュ

## クリスマスミートパイ

- ご予約期間 : 2022年10月12日(水)～2022年11月30日(水)
- 店頭引渡し : 2022年12月23日(金)～2022年12月25日(日)
- 料金 : クリスマスミートパイ(ホール) 4,800円  
※消費税込み
- 内容 : 直径約15cm
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2022/>



## クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日)
- 料金 : ①クリスマスピスターシュ 880円  
②モンブランツリー 880円  
③クリスマスシュトーレン 3,300円  
※消費税込み
- 内容 : ①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ーンを使用した、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。  
②モンブランツリー  
無花果のコンポート入りのアーモンドタルトを焼き上げ、生クリーム、フランス産マロンクリームでクリスマスツリーに見立てました。  
③クリスマスシュトーレン  
無花果、アプリコットなどのドライフルーツとナッツを、ペ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」店頭販売
- ご予約・お問い合わせ : 03-3943-7613 (10:00～18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2022/>



クリスマスピスターシュ



モンブランツリー



クリスマスシュトーレン

## ホテル椿山荘東京とは

ホテル椿山荘東京は、2022年11月11日に開業70周年を迎えます。

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、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける寛ぎの空間や時間をご提供しています。

267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、中野、園部

TEL. 03-3943-5506（直通） FAX. 03-3943-1172 Email: [pressroom@hotel-chinzanso.com](mailto:pressroom@hotel-chinzanso.com)

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：戸田、松野、藁科

TEL:03-6863-3377 Email: [hotel-chinzanso-tokyo@scramble.jp](mailto: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。