

初登場「プレミアムダブルチーズケーキ」で贅沢なクリスマスを
クリスマスケーキ、10 月 1 日より予約受付開始
～完売必至の“極”ショートケーキや和のモンブランも～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、毎年予約開始と同時に完売するショートケーキ「^{きわみ}極 ガトー・オー・フレーズ」をはじめ、華やかなクリスマスケーキ 3 種類とクリスマスミートパイの予約を、2025 年 10 月 1 日（水）より開始いたします。

また、パーティーや自分へのご褒美に最適なテイクアウトケーキやシュトーレンも、12 月 1 日（月）より販売いたします。

今年は「極 ガトー・オー・フレーズ」のほか、和の趣を感じる「クリスマスモンブラン」、いちごを飾り華やかに仕上げた「プレミアムダブルチーズケーキ」の 3 種類をラインアップ。さらに、総料理長が手掛ける特製「クリスマスミートパイ」もご用意しました。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

毎年、厳選したこだわりの食材で作り上げる、王道のクリスマスショートケーキです。

スポンジには平飼有精卵「卵皇」を使用し、和三盆の上品な甘さと発酵バターのコクをプラスしました。北海道・根釧地区の生乳を主原料とした濃厚な生クリームを独自の配合で仕上げ、リッチな香りと味わいを実現しています。国産いちごの甘みとほどよい酸味が調和し、贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

<クリスマスモンブラン>

香り高いほうじ茶と和栗の味わいが織りなす、和のモンブランケーキです。

ほうじ茶を練り込んだ渋皮栗入りスフレを土台に、黒蜜のシャンティと柚子コンポートを重ね、和栗クリームで濃厚な風味を引き立てました。さらに、セサミティーヌ（ゴマ）の軽やかな食感がアクセントに。渋皮栗蜜煮やゴマのクッキーによる和のデコレーションも華やかで、一口ごとに広がるほうじ茶・柚子・黒蜜の香りが、趣深い味わいを奏でます。

<プレミアムダブルチーズケーキ>

2 種類のクリームチーズを贅沢に用いたレアチーズケーキと、しっかりとした味わいのクリームチーズを使ったニューヨークチーズケーキ“シトロネ”を重ねました。レモンの爽やかさがチーズの濃厚さを引き立て、土台のグラハムビスケットにはカソナードの豊かな風味をプラス。国産いちご・ピスタチオ・金箔で彩

ったデコレーションに加え、別添の雪の結晶型ジンジャークッキーで自由に飾り付けができる、華やかで遊び心あふれるケーキです。3種のクリームチーズが織りなす、濃厚かつ爽やかなハーモニーをお楽しみいただけます。

<クリスマスミートパイ>

特別な夜にふさわしい、総料理長 十代雅之による珠玉の逸品です。

牛肉はあえて挽肉ではなくあら刻みに。野菜とフランス産赤ワインでじっくり煮詰めた濃厚なボロネーゼをたっぷりと、発酵バター香るパイ生地で包み込み焼き上げました。芳醇な香りと深い味わいが広がり、見た目にも美しい仕上がり。クリスマスの食卓を華やかに彩る、心温まる贅沢なミートパイです。

概要

クリスマスケーキ各種・クリスマスミートパイ

- ご予約期間 : 2025年10月1日(水) 正午 ~ 11月30日(日)
- 店頭引渡し : ①~③2025年12月23日(火) ~ 25日(木)
④2025年12月20日(土) ~ 25日(木)
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 15,000円
②クリスマスモンブラン 14,000円
③プレミアムダブルチーズケーキ 14,000円
④クリスマスミートパイ 4,000円
※消費税込み
※数量限定
- 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8.5cm
③プレミアムダブルチーズケーキ 直径:約15cm、高さ:約6cm
④クリスマスミートパイ 約12cm×12cm×4cm
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクションズ」のテイクアウト商品オンライン予約ページより、お受取日時、商品を選択、必要事項をご入力の上、事前クレジット決済にてご予約。
<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-chinzanso-tokyo-takeout-hct/reserve>
※電話、店頭でのご予約は不可
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00~20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2025/>



極 ガトー・オー・フレーズ



クリスマスモンブラン



プレミアムダブルチーズケーキ

クリスマススイーツ各種

- 期間 : 2025 年 12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)
- 料金 : ①モンブランツリー 900 円
②ノエルルージュ 900 円 ※すべて消費税込み
- 内容 : ①モンブランツリー
フランス産栗のペーストとクリームに、相性のよいココナッツやオレンジの風味を効かせたリッチなモンブランです。ケーキの中には栗のおいしさをストレートに感じられるマロンクリーム、外側にはバターでコクを増したマロンクリームという 2 種の味わいを用い、贅沢に仕上げています。

②ノエルルージュ
口溶けのよいサンファリーヌショコラ生地と甘酸っぱいフランボワーズのバタークリームを重ね、リッチながらも軽やかな味わいのスイーツに仕上げました。クリスマスにふさわしい華やかな色合いや、パールクラッカンとアーモンドクラ克蘭のカリッとした食感も楽しい一品です。
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」店頭販売
※12 月 20 日～25 日は事前オンライン予約のみ
※生菓子の販売は 10 : 00～18 : 00
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～20:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>



その他各種

<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。

- ご予約期間 : 2025 年 10 月 1 日 (水) 正午 ～ 12 月 20 日 (土)
- 店頭引渡し : 2025 年 12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)
- 料金 : 3,900 円 ※消費税込み
- 店舗 : ホテルショップ「セレクションズ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクションズ」のテイクアウト商品オンライン予約ページ
<https://www.tablecheck.com/shops/hotel-chinzanso-tokyo-takeout-hct/reserve>
※電話、店頭でのご予約は不可
- お問い合わせ : 03-3943-7613 (9:00～20:00)



ホテル椿山荘東京とは

1952 年開業のホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に佇むホテルです。

庭園のシンボルである 三重塔「圓通閣 (えんつうかく)」は、1925 年に東広島・篁山竹林寺より移築され、2025 年に 100 周年を迎えます。室町時代前期の部材が使用されているこの三重塔は、都内に現存する三古塔の一つで、国の登録有形文化財に登録されています。

また、「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、7つの季節に7つ



100
三重塔移築百周年

の絶景を造り、国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」と7つの季節は、「日本空間デザイン賞 銀賞」、「Prix Villegiature Awards グランプリ」、「iF DESIGN AWARD」を受賞、「日本夜景遺産」に登録され、都心の絶景として通年お楽しみいただけます。

265 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 8 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。



藤田観光について

藤田観光株式会社は、日本における観光業界の先駆けとして 1948 年に「箱根小涌園」、1952 年に「椿山荘（現ホテル椿山荘東京）」を開業しました。その後、1955 年に会社を設立し、2025 年 11 月 7 日に設立 70 周年を迎えます。人材や文化財などのあらゆる企業資産を最大限に活用し、より多くのお客さまに憩いの場と温かいサービスを提供するとともに、ユニークなコンテンツ展開・事業展開を通して、お客さまのライフサイクルやスタイル（人生）の様々なシーンに寄り添う新たな価値を提供することで、「潤いのある豊かな社会の実現」を目指しています。

公式 HP URL : <https://www.fujita-kanko.co.jp>



<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、池上
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email: pressroom@hotel-chinzanso.com

ホテル椿山荘東京 PR 事務局

担当：木村（080-4652-4168）高橋（090-6616-4074）藁科 Email: hotel-chinzanso-tokyo@ssu.co.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。