

手作りマジパン細工が彩る「ノエル ショコラ」が初登場

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、和栗といちじく香るシュトーレンも～



ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：千尋 智彦）は、毎年予約開始早々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、シュトーレンの予約を 2026 年 10 月 1 日（木）より開始いたします。

また、パーティーシーンや自分へのご褒美にもおすすめのテイクアウトケーキを、11 月 1 日（日）より販売いたします。

今年のクリスマスケーキには、素材一つひとつにこだわった王道のショートケーキ「極 ガトー・オー・フレーズ」に加え、3 種のクリームチーズを重ねた濃厚な「プレミアムダブルチーズケーキ」、手作りのトナカイが愛らしい新作「ノエル ショコラ」の 3 種類をラインアップ。さらに、総料理長が手掛ける「クリスマスミートパイ」もご用意いたします。

テイクアウトスイーツには、和栗と白いちじくを組み合わせた「和栗といちじくのシュトーレン」、丸みを帯びたクリスマスツリーをかたどった「モンブランツリー」、ホワイトクリスマスイメージした「オレンジ ブランシェ」が登場。クリスマスの食卓やティータイムを華やかに彩る、多彩な味わいをお楽しみいただけます。

<極 ガトー・オー・フレーズ>

毎年、厳選した素材を贅沢に使用して仕立てる、ホテル椿山荘東京こだわりの王道クリスマスショートケーキです。スポンジには国産小麦と、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豊かなコクを重ねました。生クリームは、北海道・根釧地区の生乳を主原料に、味わい深さと口どけ良さの絶妙なバランスを追求して独自にブレンド。ミルキーでリッチな風味に仕上げています。苺には、本ケーキにもっとも相応しい国産品種を厳選してお取り寄せ。芳醇な生クリームと、甘みとほどよい酸味を備えた苺が調和する、特別な日にふさわしい贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

<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使用したレアチーズケーキと、しっかりとしたコクのあるクリームチーズを用いたニューヨークチーズケーキ"シトロン"を重ねた、2 層仕立てのチーズケーキです。

レモンの爽やかな風味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。3種のクリームチーズが織りなす、濃厚でありながら爽やかな味わいに仕上げました。

デコレーションには厳選した国産苺やピスタチオ、金箔をあしらって華やかに。さらに、シナモンをはじめとする複数のスパイスが香るスペキュロスクッキーを別添えでご用意し、お好みで飾り付けもお楽しみいただけます。味わうだけでなく仕上げる時間まで楽しめる、クリスマスならではの一品です。

<ノエル ショコラ (新登場)>

ミルクチョコレートをベースに、2種のチョコレートをを使用した口どけなめらかなチョコレートムースに、苺の果肉がアクセントを添えるストロベリームースと、香り豊かなビスキュイオランジェを合わせました。チョコレートの濃厚なコクに、オレンジの華やかな香りと苺の甘酸っぱさが重なり、口の中で豊かなハーモニーが広がります。

トップには、パティシエが一つひとつ丁寧に手作りするマジパン細工のトナカイと、ホワイトチョコレートで繊細に仕上げたポインセチアを飾りました。それぞれ少しずつ表情の異なる愛らしいトナカイが、クリスマスのテーブルを華やかに演出します。

<クリスマスミートパイ>

クリスマスの食卓を華やかに彩る、総料理長 十代雅之が手掛ける特製ミートパイです。

粗く刻んだ牛肉と野菜をフランス産赤ワインでじっくり煮込み、旨みを凝縮した濃厚なボロネーゼをたっぷり使用。発酵バターが芳醇に香るパイ生地で包み、香ばしく焼き上げました。

サクサクとしたパイ生地と、牛肉の旨みや赤ワインのコクが溶け込んだボロネーゼが織りなす、満足感のある味わい。ご家族や大切な方と囲むクリスマスの食卓にふさわしい、贅沢な一品です。

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 : 2026年10月1日(木) 正午 ~ 11月30日(月)
- 店頭引渡し : 2026年12月23日(水) ~ 12月25日(金)
※引渡し場所: ホテル棟3階「セレクトショップ」
- 料金 : ①極 ガトー・オー・フレーズ 16,000円
②プレミアムダブルチーズケーキ 15,000円
③ノエル ショコラ 14,000円
④クリスマスミートパイ 4,500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プレミアムダブルチーズケーキ 直径: 約15cm、高さ: 約6cm
③ノエル ショコラ 長さ: 約14.5cm、高さ: 約4.5cm (チョコレートプレートを除く)
④クリスマスミートパイ 約12cm×12cm×4cm
- 店舗 : ホテルショップ「セレクトショップ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクトショップ」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 (10:00~18:00)
- URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/christmas2026/>





極 ガトー・オー・フレーズ



プレミアムダブルチーズケーキ



ノエル ショコラ

クリスマススイーツ各種

■期間 : 2026 年 11 月 1 日（日）～ 12 月 31 日（木）

■料金 : ①モンブランツリー 950 円

②オレンジ ブランシェ 950 円

※消費税込み

■内容 : ①モンブランツリー

丸みを帯びた愛らしいフォルムは、まるで雪をまとったミニクリスマスツリー。フォークを入れると、栗本来の甘みと風味をまっすぐに引き出したマロンクリームと、バターと生クリームのうまみが奥深い濃厚なマロンクリーム、2種類の異なる栗の表情が交互に広がります。土台には、マロンクリームとの相性を追求したキャラメル生地を使用し、香ばしさと甘みのコントラストもお楽しみいただけます。



②オレンジ ブランシェ

ホワイトチョコレートのミルクィな甘さに、オレンジの爽やかな酸味がずっと寄り添う一品。表面に霧状のチョコレートを吹き付けたホワイトチョコレートが生む繊細な質感と、ツリーを模したスペキュロスクッキーの香ばしいアクセントが重なり、ひと目でホワイトクリスマスを感じさせるフォトジェニックな仕上がりです。ミルクィさと酸味の絶妙なバランスが、クセになる味わいです。



■店舗 : ホテルショップ「セレクトションズ」店頭販売

※12 月 19 日（土）～25 日（金）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（10:00～18:00）

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/shop/recommend/seasonal-pastries/>

和栗といちじくのシュトーレン

日本の素材が香り立つ“和テイストのシュトーレン”。しっとり、もっちりとした生地中央には、上質な甘みを湛えた和栗ペーストをたっぷり忍ばせています。生地には、和栗の渋皮栗と、ラム酒とスパイスでじっくり漬けた白いちじくを練り込みました。口に運んだ瞬間、和栗のやさしい甘さがふわりと広がり、白いちじくの芳醇な香りが余韻を優雅に彩ります。和と洋が美しく調和した、この上ない味わいをぜひお楽しみください。クリスマスの贈り物としても、自分への特別なご褒美としてもおすすめです。

■ご予約期間 : 2026 年 10 月 1 日（木）正午～12 月 20 日（日）

■店頭引渡し : 2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）
※引渡し場所：ホテル棟 3 階「セレクトションズ」

■店頭販売期間 : 2026 年 12 月 18 日（金）～12 月 25 日（金）

- ※数量限定
- 料金 : 4,200 円 ※消費税込み
- 店舗 : ホテルショップ「セレクトショップズ」
- ご予約方法 : ショップ「セレクトショップズ」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 (10:00～18:00)

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に佇むホテルです。

庭園のシンボルである三重塔「圓通閣」は、1925 年に東広島から移築され、2025 年に 100 周年を迎えました。国の登録有形文化財に指定され、都内に現存する三古塔の一つです。

また、四季折々の絶景や国内最大級の霧の庭園演出「東京雲海」は、2025 年度グッドデザイン賞をはじめ、多くの賞を受賞いたしました。265 室の客室では、都心のパノラマや庭園ビューを楽しむことができ、8 つのレストランやスパ、38 の宴会場など充実した施設を完備しています。庭園では桜や紅葉、蛍など四季の風情とともに、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、「フォーブス・トラベルガイド」4 つ星を獲得し、「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「L.V.X. Collection」にも加盟しています。



100
三重塔移築百周年

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、その後、1955 年に会社を設立しました。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 : <https://www.fujita-kanko.co.jp/>

ブランドムービー公開中！ : <https://www.fujita-kanko.co.jp/sub/fkmovie>



<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 (080-8884-6040) 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。