



ホテル雅叙園東京 定番のショートケーキから玉手箱や組子まで バラエティーに富んだクリスマスケーキ 8 種類 10月1日(火)より予約受付開始

2018年12月に創業90周年を迎えた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、PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて10月1日(火)より、2019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、定番のショートケーキをはじめ、館内に点在する組子細工からヒントを得た「KUMIKO・柚子」など計8種類。バラエティーに富んだ2019年のクリスマスケーキは幅広い年代の方々にお楽しみいただけます。



2019年クリスマスケーキ 8種類



玉手箱

ホテル雅叙園東京でしか手に入らない限定10台の「玉手箱」は、かつて「昭和の竜宮城」と謡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。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、苺をたっぷりを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、視覚でも味わっていただけます。

「玉手箱」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、マスカルポーネと木苺のムース「パール・ノエル」、まるで組子行燈のようなミルクチョコレートムース「KUMIKO・柚子」、濃厚なマロンクリームとカシスが特徴の「マロンカシス」、PÂTISSERIE「栞杏 1928」で人気のガトー「栞杏」をクリスマスバージョン「ブッシュ・ド・ノエル・ジャポネ」、和栗のアーモンドクリームを包み込んで焼き上げた「ピティヴィエ・ノエル」、ナッツやフルーツの食感を楽しめる「シュトーレン」の全8種類をご用意いたしております。バラエティー豊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。

【2019 年クリスマスケーキ一覧】

◆玉手箱 ※限定 10 台

料金 :¥30,000(税別)

サイズ :14×14×14cm



概要 :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 PÂTISSERIE「栗杏 1928」で人気のガトー 3 種類(シシリアン・フルリール・栗杏)と、和柄が美しい手毬チョコ、木苺のボンボンショコラ、天井画ショコラ、チョコレートブラウニーなどが色とりどりに収められています。

下段には、嘉山農園の苺をふんだんに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(12×5cm)、5 号(15×5cm)

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れるよう、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です。スポンジ生地の弾力や、生クリーム of 甘さなどを調整し、絶妙なバランスで作上げたこだわりのショートケーキ。



◆パール・ノエル

料金 :¥4,300(税別)

サイズ :13×18×5cm

概要 :

マスカルポーネムースと木苺のムースをサンタの帽子に見立てました。赤ワインに漬けた、赤い果実のコンフィと共に
お楽しみください。



◆KUMIKO・柚子

料金 :¥4,700(税別)

サイズ :13.5×14.5×7cm

概要 :

柚子のクリームを忍ばせたミルクチョコレートのムース。「チョコレートキャンドル」に火を灯すと組子行燈の趣に変身。



◆マロンカシス

料金 :¥4,500(税別)

サイズ :8×16×6cm

概要 :

フランス産の濃厚なマロンクリームに力強い酸味のカシスを合わせました。チョコレートツリーがアクセント。



◆ブッシュ・ド・ノエル・ジャポネ

料金 :¥4,300(税別)

サイズ :8.5×17×6cm

概要 :

抹茶と黒胡麻のオペラを土台に、ホワイトチョコレートのムースが特徴です。椿の花のチョコレートをアクセントに飾りました。



◆ピティヴィエ・ノエル

料金 :¥3,800(税別)

サイズ :14×14×5cm

概要 :

繊細な食感が魅力のフィユタージュ・アンヴェルセで和栗のアーモンドクリームを包み込んで焼き上げました。聖夜をイメージしたアイシングクッキーと共にお召し上がりいただけます。



◆シュトーレン

料金 :¥2,700(税別)

サイズ :320g

概要 :

ナッツやフルーツの洋酒漬けがバランスよくロどけの良い重厚な味わいのアルザス風シュトーレン。



【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 :2019年10月1日(火)～2019年12月16日(月)

ケーキお渡し期間 :12月21日(土)～12月25日(水)

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(11:00~20:00)

【PATISSERIE「葉杏 1928」とは】

パストリー料理長 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。



パストリー料理長 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)にてパストリーシェフに就任。2004年にはクーブ・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パ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周年を迎えた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。2017年4月にリブランドを行い、全60室すべてがスイートルーム仕様で80㎡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)

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



<本件に関する報道関係者からのお問合せ>

ホテル雅叙園東京 広報担当 安達、川中

TEL:03-5434-3832/FAX:03-5434-3147

E-mail: press@hotelgajoen-tokyo.com