

2022年9月8日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

シェフの職人技が光るアートなクリスマスケーキ7種 「ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2022」

10月1日(土)より予約受付開始

日本美のミュージアムホテル、ホテル雅叙園東京(所在地:東京都目黒区 / 総支配人:深澤正生)では、2022年10月1日(土)より PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて、2022年のクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。ミュージアムホテルだからこそその芸術性溢れる美しさ、ホテル内にある伝統工芸品をモチーフにした造形など、美術工芸品のような個性光る7種のクリスマスケーキをご用意いたしました。



今年のラインナップには、チョコレートで組まれた2段の重箱にケーキやショコラなどがぎっしりと詰められた「玉手箱」、香り高いブランド苺をふんだんに使用した「嘉山農園の苺ショートケーキ」、スパイスのアクセントが効いた大人向け「シュトーレン」の定番3品に加え、オレンジの香りと酸味がアールグレイをより華やかに引き立てる「オレンジ・アールグレイ」、ビスキュイにたっぷりのウイスキーをしみこませた大人な味わいの「抹茶栗のモンブラン」、苺の甘酸っぱさと白ワインの風味が好相性な「フレーズ・シャルドネ」、ブルーベリー、ブラックチョコレートにナツメグを合わせた「タルトショコラ・ミルティエユ」の新作4品をご提供いたします。

芸術性溢れる見た目だけでなく、食材の組み合わせや、ミリ単位で配分を調整したケーキの層など、ペストリー料理長 生野剛哉のこだわりが細部まで宿る特別なケーキの数々がホリデーシーズンを彩ります。

【ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2022】

<予約概要>

- 【店舗】 PATISSERIE「栞杏 1928」
【予約期間】 2022年10月1日（土）～12月16日（金）
【引渡し期間】 2022年12月22日（木）～12月25日（日）
【予約方法】 店頭または公式サイト、お電話にて承ります。
【公式サイト】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>
【予約電話番号】 03-5434-5230（11:00～20:00 / PATISSERIE「栞杏 1928」）

<クリスマスケーキ一覧>

■玉手箱 [限定10台]

- 【料 金】 ¥31,000（税込） 【サイズ】 14×14cm 高さ14cm
【内 容】 <一の重> プティアゴトー3種（シシリアン / フルリール / 栞杏） / オレンジショコ /
手毬チョコ / ノエルショコラ / 結晶ボンボン / ベリー3種
<二の重> 嘉山農園の苺ショートケーキ



一の重



二の重

文化財「百段階段」をはじめ、ショップの天井やラウンジなど、館内各所を飾る組子細工のモチーフをチョコレートの2段重で仕上げた数量限定の玉手箱型ケーキ。一の重には、PATISSERIE「栞杏 1928」人気のショコラや焼菓子、プティアントルメが所狭しと並び、二の重には、「嘉山農園の苺のショートケーキ」がぎっしりと詰められています。

■嘉山農園の苺ショートケーキ ※アルコール不使用

- 【料 金】 4号 ¥4,500 / 5号 ¥5,500（いずれも税込）
【サイズ】 4号 直径12cm 高さ5cm
5号 直径15cm 高さ5cm

肥料や栽培法にこだわった嘉山農園の苺は絶妙な甘さ、コクと香り、旨みが詰まっており、その香りはケーキの箱を開けた瞬間に部屋中に広がるほど。苺が際立つようスポンジ生地の口どけや生クリームの甘さを調整し、絶妙なバランスに仕上げています。



■オレンジ・アールグレイ ※アルコール不使用

【料 金】 ¥5,200 (税込)

【サイズ】 15×10cm 高さ 5cm

オレンジを皮ごと煮込んだコンフィチュールを混ぜ込み香りをしっかり愉しめるケーキを土台に、アールグレイは、濃厚なクリームとさっぱりとしたムースを、間には軽い食感のオレンジのクリームとアーモンドのビスキュイを挟み、食感に強弱をつけました。オレンジの果実感と酸味がアールグレイを一層華やかに引き立てます。



■抹茶栗のモンブラン

【料 金】 ¥5,000 (税込)

【サイズ】 16×8cm 高さ 5cm

ウイスキーの香りをたっぷりと染み込ませたビスキュイ生地の層に栗のクリームや抹茶のようかん、存在感のある栗のグラッセを挟み、トップのクリームは、白あん、抹茶、栗のペーストを裏ごしして竹串で付けていく和菓子の技法で仕上げました。抹茶の苦みの後に、ウイスキーと栗の豊かな香りが鼻から抜け、大人な味わいです。



■フレーズ・シャルドネ

【料 金】 ¥5,200 円 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 5cm

なめらかな苺のムースと気品高く香る白ワインのムースは甘さが控えめで軽やかな味わい。水を一切使わず苺の水分だけで作ったジュレのフレッシュな果肉感と焼き込んだピスタチオのクリームの層が絶妙なハーモニーを奏でます。



■タルトショコラ・ミルティーユ ※アルコール不使用

【料 金】 ¥5,200 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 5cm

今回、シェフが一番冒険したフレーバー。チョコレートとナツメグ、ブルーベリーとチョコレートは相性が良いとされていますが、その3種を合わせることで新たな味わいが誕生しました。ナツメグを効かせたバニラムース、カカオ分が高く苦みの強いブラックチョコレートのムースが舌の上で溶けたあとに、ブルーベリーのガナッシュの粒感が残り、食感も楽しい仕上がりです。



■シュトーレン

【料 金】 ¥3,500 (税込)

【サイズ】 320 g

ドライフルーツのレーズン、チェリー、オレンジピールは、フルーツのうま味を損なわぬよう洋酒への漬け込みは短期間に、しっとりとした生地にドライフルーツとアーモンドをたっぷり混ぜ込みました。カルダモン、シナモン、ナツメグなどのスパイスが効いた生地中央には、老舗が作るドイツ製最高級のローマジパンを使用。薄くスライスしてワインを飲みながら少しずつ味わう、大人の愉しみ方がおすすめです。



PÂTISSERIE「栗杏 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「栗杏」は、フランス語で「つなぐ」「絆」を意味する“Lien (リアン)”に由来。「栗」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月株式会社ホテル雅叙園東京の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。

新型コロナウイルス感染予防に対する当ホテルの取り組みについて

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com/archives/51786>

レストランをご利用のお客様に対する取り組みについて

https://www.hotelgajoen-tokyo.com/wp/wp-content/uploads/2020/05/0601_rest.pdf

ホテル雅叙園東京とは

90年以上の伝統を受け継ぎ、2,500点もの日本画や美術工芸品に彩られた唯一無二のミュージアムホテルです。茶室に見立てた全60室の客室は、80㎡以上のスイートルームで、スチームサウナとジェットバスを完備し、シンプルさと日本の気品ある美しさを兼ね備えています。もてなしの心を継承する日本料理や中国料理、イタリア料理など7つのレストラン、日本美の粋を尽くした和室宴会場をはじめとした23の宴会施設、そして東京都指定有形文化財「百段階段」を有しています。

また、世界80カ国、520軒を超える独立系の小規模なラグジュアリーホテルだけで構成された「Small Luxury Hotels of the World (SLH)」、および世界的なラグジュアリーツーリズム・コンソーシアム「Serandipians by Traveller Made®」に加盟しています。

URL: <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/gajoen/>

Instagram: <https://www.instagram.com/hotelgajointokyo/>

【お問い合わせ先】

ホテル雅叙園東京 広報担当 旭岡、武
T E L: 03-5434-3832 / F A X: 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com