

2021年9月8日

Press Release

報道関係者各位



「Art Temptation -アートの甘い誘惑-」をテーマに、
日本美のミュージアムホテルが誇る“芸術的な美”のクリスマスケーキ7種が登場
「ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2021」

10月1日（金）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：吉澤真一朗)では、10月1日（金）より PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて、2021年のクリスマスケーキの予約を開始いたします。今年のクリスマスシーズンのテーマには「Art Temptation -アートの甘い誘惑-」を掲げ、日本美のミュージアムホテルであるホテル雅叙園東京だからこそその芸術性溢れる美しさ、館内にある文化財・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、まず定番商品として、チョコレートで組まれた2段の重箱にケーキやガトー、パウンドケーキなどがぎっしりと詰められた「玉手箱」、ブランド苺をふんだんに使用した人気No.1「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3品をご用意。また新作には、ポインセチアと松ぼっくりの本物そっくりなチョコレート細工が印象のピスタチオケーキ「プラリネ・ピスターシュ」、切り絵細工からヒントを得た、4層にもなるトナカイの切り絵が繊細な「カシス・フィグ」、クリスマスツリーの細工と大人なほろ苦さが際立つ「カフェ・トンカ」、チーズと林檎の爽やかな組み合わせ「フロマージュ・クリュ」の4品をご提供いたします。

大人から子どもまで幅広いニーズに対応できるケーキコレクションです。パストリー料理長の生野剛哉のこだわりが細部まで宿る、美術工芸品のような特別なケーキの数々を、家族やカップル、ご友人同士の大事な時間にぜひお召し上がりください。

【ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2021】

<予約概要>

店舗 : PATISSERIE「栗杏 1928」
予約期間 : 2021年10月1日(金) - 12月17日(金)
お引渡し期間 : 2021年12月22日(水) - 12月25日(土)
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 : <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>
予約専用電話番号 : 03-5434-5230 (11:00-20:00)

<クリスマスケーキ一覧>

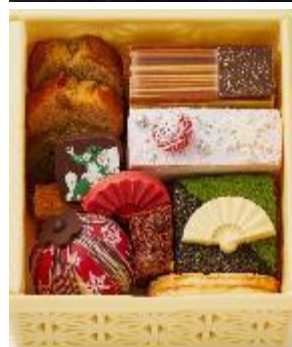
■玉手箱 ※限定10台

料金 : 30,000円(税込)

サイズ : 14cm×14cm×14cm

概要 :

組子や折り鶴、扇など和のモチーフを取り入れた、ホテル雅叙園東京限定の玉手箱型ケーキ。一の重には、PATISSERIE「栗杏 1928」人気のガトー3種(シシリアン、フルリール、栗杏)、パウンドケーキ3種(北欧紅茶、胡桃シナモン、東京抹茶とかのこ豆)、手毬チョコ、天井画ショコラ、扇チョコ、ダクワーズ、チョコレートブラウニー、エンガディナーが所狭しと並び、二の重には、人気No.1の「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。宝探しのような感覚で食べ進めることができ、最後にはホワイトチョコレートで出来た重箱自体もお召し上がりいただける、老若男女問わず喜ばれるケーキです。



一の重



二の重

■嘉山農園の苺ショートケーキ

料金：4号 4,200円

5号 5,000円（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

概要：

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。

※アルコール不使用



■プラリネ・ピスターシュ

料金：5,000円（税込）

サイズ：直径 15cm 高さ 5cm

概要

：

シックなポインセチアと松ぼっくりのチョコレート細工が施されている、アート作品のようなケーキ。添えられた落ち葉には葉脈まで表現されています。中身のピスタチオケーキは、ペストリー料理長が25年間作り続けているシグネチャー「シシリアン」

」をさらに進化させ、食感や口に広がる風味がさらに増した逸品です。



■カシス・フィグ

料金：5,000円（税込）

サイズ：12cm×12cm×7cm

概要

：

上部の飾りチョコレートは、切り絵細工からヒントを得たパティシエの手仕事です。4枚のパーツを重ねて奥行きを出し、今にもトナカイが動き出しそうな気配がします。中身は、大納言や栗の食感がアクセントの、カシスムースとイチジクのクリームとの組み合わせで、土台のタルトリンツァーのシナモンやナツメグの香りとの相性が絶妙です。

※アルコール不使用



■カフェ・トンカ

料金：5,200 円（税込）

サイズ：直径 15 cm 高さ 5 cm

概要：

上に飾り付けたクリスマスツリーは、フレック状のサブレを何層にも重ねた繊細な細工。中身は、チョコレートとコーヒーのほろ苦いムースで、杏仁やキャラメル、バニラに似た香りが特徴の「トンカ豆」の独特の風味が華を添えています。しっかりとしたコーヒーフィナンシェとムースのバランスが絶妙で大人な味わいです。

※アルコール不使用



■フロマージュ・クリュ

料金：4,800 円（税込）

サイズ：18 cm×8cm×7cm

概要：

ケーキの側面に施されているのは、砂糖を再結晶させた飴細工「シュクレクリスタル」。シェフの技が光る逸品です。中身は、レアチーズとベイクドチーズを組み合わせた食べ応えのあるチーズケーキで、ローズマリー風味の林檎のコンポートが香りのアクセントになり、ずっしりとしたケーキに爽やかさを添えています。



■シュトーレン

料金：3,000 円（税込）

サイズ：320 g

概要：

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「葉杏 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「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。

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の「百段階」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「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/>