

2024年9月4日

Press Release

報道関係者各位



ホテル雅叙園東京
HOTEL GAJOEN TOKYO

「ホテル雅叙園東京 クリスマスケーキ 2024」

計算しつくされた食感や味わいと、美術工芸品のような趣に魅了される7種が登場

10月1日（火）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：森木 岳明）では、2024年10月1日（火）より PÂTISSERIE「栞杏 1928」にて、ミュージアムホテルならではの芸術性あふれるクリスマスケーキ7種の予約受付を開始いたします。今年ご用意するのは、箱まで食べられる玉手箱型のシグニチャーケーキや、香り高いブランド苺を使用したショートケーキ、シューレーンの定番3種に加え、繊細なチョコレート細工はもちろん断面まで美しい新作4種が揃います。



<予約概要>

【店舗】 PÂTISSERIE「栞杏 1928」（ホテル雅叙園東京 1階）

【予約期間】 2024年10月1日（火）～12月15日（日）※店頭、公式サイト、お電話にて承ります

【販売期間】 2023年12月20日（金）～12月25日（水）

【公式サイト】 <https://www.hotelgajoen-tokyo.com/lien/xmas>

【ご予約・お問合せ】 03-5434-5230（11:00～20:00 / PÂTISSERIE「栞杏 1928」）

<クリスマスケーキ一覧>

■玉手箱 [10台限定] ※アルコール使用あり(微量)

チョコレートで出来た2段のお重の中に、ペストリー料理長・生野剛哉が28年間作り続けているシグネチャー「シシリアン」をはじめとするプティ・アントルメや、チョコレート、焼き菓子などPATISSERIE「栞杏1928」の人気商品と、クリスマスの人気No.1「嘉山農園の苺ショートケーキ」がぎっしりと詰まった玉手箱型のケーキです。

【料 金】 ¥31,000 (税込) 【サイズ】 14×14cm 高さ 14 cm

【内 容】 <一の重> プティガトー3種 (シシリアン / フルリール / 栞杏) / 手毬チョコ / 結晶ボンボン / オレンジショコラ / 焼き菓子3種 (マドレーヌ / ダクワーズ / フィナンシェ) <二の重> 嘉山農園の苺ショートケーキ



■ショコラアールグレイ [数量限定]

まろやかさとカカオらしさを合わせ持つショコラムースに、ベルガモットの高貴な香りが漂う魅惑的なチョコレートケーキ。ムースに忍ばせたオレンジコンフィが味に変化をもたらします。

【料 金】 ¥7,000 円 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 6cm



■マロンカラマンシー [数量限定]

柑橘の爽やかさに合わせるのには、栗の濃厚な甘さ。力強い酸味とこっくりとした甘みが、互いを引き立て合う個性あふれる味わいを、ホワイトチョコレートのムースでまとめました。

【料 金】 ¥6,800 (税込)

【サイズ】 直径 15cm 高さ 5.5cm



■フロマージュ・ルバーブ [数量限定]

食感を残したルバーブのコンポートをアクセントに、ふわりとしたフロマージュブランのムースと、苺のムースやコンフィチュールが溶け合う逸品。華やかなデザインが聖夜を彩ります。

【料 金】 ¥6,500 (税込)

【サイズ】 18×7.5cm 高さ 6.5cm



■ジャポネハーブ・ショコラ [数量限定]

高カカオのムースや羊羹など、食感や風味の違いが楽しいショコラを何層にも重ねました。和製ハーブとしても親しまれる香り豊かなよもぎとの新鮮なマリージュをお楽しみください。

【料 金】 ¥6,500 (税込)

【サイズ】 15×10cm 高さ 5cm



■嘉山農園の苺ショートケーキ

肥料や栽培法にこだわった嘉山農園の苺は、甘く濃厚な香りと爽やかな酸味が特徴で、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、スポンジ生地の間どけや生クリームを計算しています。

【料 金】 4号 ¥5,000 / 5号 ¥6,000 (いずれも税込)

【サイズ】

4号 直径 12 cm 高さ 5 cm / 5号 直径 15 cm 高さ 5 cm



■シュトーレン ※アルコール使用あり (少量)

しっとりとした生地にドライフルーツのレーズン、チェリー、オレンジピールとアーモンドをたっぷり混ぜ込みました。スパイスが効いた生地の中には、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、大人の楽しみ方がおすすめです。

【料 金】 ¥3,500 (税込) ※12月1日(日)より販売開始

【サイズ】 320 g



※各ケーキのサイズには、チョコレート細工等の飾りは含みません。

ペストリー料理長 生野剛哉プロフィール



川崎日航ホテルやバ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。「シンプルに作ることで、素材を活かすこと」をモットーとし、選りすぐりの素材の魅力を最大限に引き出すスイーツ作りを心がけています。

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。

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®」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 志乃
T E L: 03-5434-3832 / F A X: 03-5434-3147
press@hotelgajoen-tokyo.com