

THE  
SHINMONZEN

The Shinmonzen

クリスマスケーキとおせちの予約をスタート

フランスの伝統的クリスマスケーキとジャン-ジョルジュのスペシャルおせちで特別なシーズンを迎える準備を



2023年10月

古都京都の美しさが残る、新門前通り祇園白川の傍らにひっそりと佇む、ラグジュアリーブティックホテル、The Shinmonzen では、特別な日をお祝いするためのクリスマスケーキと新年を迎えるに相応しいスペシャルなおせち料理を提供します。

クリスマスケーキ

今年 The Shinmonzen がご用意するクリスマスケーキは、姉妹ホテルのヴィラ・ラ・コストが位置するワイナリー、シャトー・ラ・コストのロゼワイン、ベリー、バニラを使用したシャルロットです。シャルロットはフランスを代表する冷製スイーツのひとつ、サクッとしたビスキュイ生地の中にババロアをたっぷり詰め、異なる2つの食感が特徴的です。ふんわりサクッとした生地と色鮮やかな甘酸っぱいベリーのハーモニーをお楽しみください。現在 Jean-Georges at The Shinmonzen の[特別予約サイト](#)にて予約受付中です。

サイズ：15センチ（4～6名様分）

価格：¥7,500（税込）

予約方法：[クリスマスケーキ特別予約サイト](#)

予約期間：2022年10月16日（月）～12月16日（土）

受取期間：2022年12月22日（金）～12月25日（月）11:00-21:00

受け取り場所：The Shinmonzen ホテルロビー

THE  
SHINMONZEN

Jean-Georges at The Shinmonzen スペシャルおせち

元旦を更に特別なものにするジャン-ジョルジュオリジナルのスペシャルおせちもご用意しています。日本人が長年にわたり親しんできた和食のおせち食材をジャン-ジョルジュ風にアレンジ、調理をしたこのおせちで 2024 年の新たな朝をお迎えください。ご宿泊のゲストはもちろん、ご予約でお持ち帰りにも対応しています。現在 Jean-Georges at The Shinmonzen の[特別予約サイト](#)にて予約受付中です。

サイズ：2 名様分

価格：¥35,000 (税サ込)

予約方法：[おせち特別予約サイト](#)

予約期間：2022 年 10 月 16 日 (月) ~12 月 28 日 (木)

受取期間：2022 年 12 月 31 日 (日) ~1 月 1 日 (月) 11:00-21:00

受け取り場所：The Shinmonzen ホテルロビー

**ABOUT The Shinmonzen**

京都の中心地、祇園オープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075-600-2055 E-Mail: [jg@theshinmonzen.com](mailto:jg@theshinmonzen.com)

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



[https://www.instagram.com/kentos\\_network/](https://www.instagram.com/kentos_network/)

