

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2014年（平成26年）8月19日

柿、栗、きのこなど季節の素材を使用  
新作ケーキ2品を含むメニューをご家庭でお楽しみいただく

## 味覚の秋

本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」  
9月1日（月）～10月31日（金）



新作ケーキ2品が登場 「味覚の秋」  
左『ディスク・デュ・セザム』 右『タルト・フリユイ』

帝国ホテル 東京は、『味覚の秋』と題し、柿、栗、きのこなど秋ならではの素材を使用したメニューを、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、9月1日（月）から10月31日（金）まで販売いたします。



『味覚の秋』では、実りの季節の訪れをいち早くお楽しみいただこうと、柿や栗を使用したケーキやパン、きのこを使用した惣菜など、秋ならではの素材を使用したメニューをお届けします。このうち、ケーキ2品はこの秋の新作メニューです。

『味覚の秋』の概要は次の通りです。

## ■ 『味覚の秋』 概要

販売場所： 帝国ホテル 東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間 / 月～土 9：00～20：00

日、祝日の月曜日 8：00～20：00

お問い合わせ / TEL. 03-3539-8086

販売期間： 9月1日（月）～ 10月31日（金）

内容： ※価格はいずれも消費税込み

【ケーキ】 ◇タルト・フリユイ 756円 ※新作

タルト・フリユイとはフルーツタルトのこと。秋の代表的なフルーツである柿を、相性のいい日本酒を加えたシロップでコンポートにしました。パイ生地にさつまいものクリームをのせて焼いたスイートポテト状の台に、カスタードクリームとホイップクリームを載せ、さらにコンポートをのせて、ラズベリーと砕いたアーモンドを添えました。

◇ディスク・デュ・セザム 864円 ※新作

ごまのプラリネクリームで作ったムースを、オレンジの香りがするミルクチョコレートでコーティングして、軽い食感のダコワーズではさみました。ダコワーズには白と黒のごまをちりばめ、栗の甘露煮とホイップクリームをトッピングしました。

【パン】

◇栗ときな粉のブリオッシュ 1,620円

渋皮付きの栗の甘露煮ときな粉クリームを、平らに広げたブリオッシュ生地のにせて巻きこみ、さらにクッキー生地とヘーゼルナッツをトッピングして焼き上げた、和の食材をいかした秋限定のパンです。  
(サイズ：約9cm×16.5cm×6cm)

◇マロンデニッシュ 540円

コクのある渋皮栗と上品な甘さのむき栗を、マロンペーストの上に交互に並べました。ガルガンチュワでも人気の高いデニッシュです。



左：マロンデニッシュ  
右：栗ときな粉のブリオッシュ

【惣菜】

◇きのこのラザニア 2,160円

ボロネーズソースとベシヤメルソース、ラザニアを交互に重ね、しめじ、エリンギ、マッシュルームをのせて焼き上げた、秋限定のラザニアです。

