

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）6月13日

涼感あふれるゼリーや人気のカレーなど夏季限定メニューを発売

## 「クール＆ホット」

期 間：7月1日（金）～ 8月31日（水）

場 所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



写真＝今年は3種類のゼリーが登場  
手前から『シャンパン“ドン ペリニヨン”のゼリー』、  
『ピーチのゼリー』、『ライスミルクゼリー』

帝国ホテル 東京は、7月1日(金)から8月31日(水)まで、夏にお楽しみいただきたいおすすめのスイーツや惣菜、パンなどを、本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」で『クール&ホット』と題して販売いたします。

概要は次の通りです。

## ■クール&ホット 概要

販売期間 : 7月1日(金)～8月31日(水)  
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」  
TEL. 03-3539-8086(直通)  
営業時間 : 8:00～20:00  
内 容 : 以下の通り ※価格はいずれも消費税込

### <クール メニュー>

#### 【スイーツ】

#### ●<新商品>シャンパン“ドン ペリニヨン”のゼリー 1,800円

「ドン ペリニヨン」のゼリーとマンダリンオレンジのソースを重ね“ミモザ”\*風に仕上げ、中にはいちじく、苺、ブルーベリー、ラズベリーのフルーツを閉じ込めました。爽やかなレモン果汁を使用したクラッシュゼリーと共にお召し上がりください。

\*ミモザ…シャンパンとオレンジジュースを使用したカクテル

#### ●<新商品>ピーチのゼリー 1,080円

桃風味のゼリーとタイベリー\*のソースを二層に重ね、桃の果肉とラズベリーを添えました。桃の優しい甘さとソースの甘酸っぱさが相性の良いゼリーです。アルコールを使用していないので、幅広い年齢層の方にお召し上がりいただけます。

\*タイベリー…ブラックベリーとラズベリーの交配種。甘酸っぱいソフトな味わいが特徴。

#### ●<新商品>ライスミルクゼリー 1,296円

日本酒「獺祭」の製造過程で出る、お米の粉から作ったライスミルクを使用しています。お米のデンプン由来のやさしい甘さと、寒天を使用したゼリーのさっぱりとした口当たりが夏におすすめです。黒豆、大納言小豆、うぐいす豆の3種の豆と黒蜜を合わせ、あんみつのような味わいに仕上げました。



**【惣菜】**

●**桃の冷製スープ** 972円

桃の風味が口いっぱい広がるクリーミーなスープです。桃のピューレと牛乳を合わせ、少量の桃のリキュールとレモンジュースで香り付けをしたクリーミーなスープです。オリーブオイルでペースト状にしたミントが、爽やかなアクセントとなっています。 ※グラスにてご用意いたします。



**<ホットメニュー>**

**【惣菜】**

●**<新商品>仔牛のウインナーシュニッツェル** 3,240円 (写真・手前)

帝国ホテルのウインナーシュニッツェルは、レモンとゆで卵の上にアンチョビを巻いたオリーブをのせるスタイルが特徴です。爽やかなレモンバターソースが白ワインとも相性が良く、暑い夏にもぴったりな一品です。



●**ドライカレー** 1,728円 (写真・奥)

カレーのスパイスが香るバターライスにチキン、海老、カニを合わせました。

●**<新商品>シーフードココナッツカレー** 2,160円 (写真・中央)

マイルドなココナッツミルクを使用したエスニックな味わいのカレーです。  
※ライスは付きません。

●**サフランライス** 540円

香り豊かで色鮮やかなサフランライスです。シーフードカレーなどお好みのカレーと合わせてお召し上がりください。

【パン】 ※期間中、正午より販売いたします。

●野菜のカレーパン 432 円(写真・手前)

ハウレンソウのピューレを練りこんだパン生地の上に6種類の野菜をのせ、クラッシュアーモンドをトッピングして焼き上げました。カレールーは、人参、玉ねぎ、じゃがいも、かぼちゃなど、野菜の旨味を閉じ込めてマイルドに仕上げています。彩り鮮やかなカレーパンです。



●ビーフカレーパン 486 円(写真・奥)

もちりとしたフォカッチャ生地で牛肉を加えた帝国ホテル伝統のカレーを包み、チーズとパン粉をトッピングしました。油で揚げずにオーブンで焼き上げることで、ボリュームがありながら、あっさりとお召し上がりいただけます。