
NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）4月22日

開店45周年記念 「ホテルの味をより多くのお客様へ」

ガルガンチュワの「新・惣菜メニュー」 第一弾

販売期間：2016年5月9日（月）～6月30日（木）

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」



写真＝ ガルガンチュワの「新・惣菜メニュー」 第一弾
『豆乳ソースの野菜グラタン トマトとポテトのミルフィーユ仕立て』

帝国ホテル 東京は、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」が今年で開店45周年を迎えることを記念し、食材や調理法を工夫してカロリーを控えめに仕上げた『ガルガンチュワの「新・惣菜メニュー」』を、本年度のシリーズ商品として、順次、販売してまいります。



ホテルショップ「ガルガンチュワ」は「ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年にホテルショップの先駆けとして開店いたしました。以来、惣菜やスイーツ、パンなど帝国ホテルのシェフが考案した様々な商品を販売しております。

ガルガンチュワ開店45周年を迎える今年度は、より幅広い層の方にホテルの味をお楽しみいただけるよう、食材や調理法を工夫してカロリーを抑えた惣菜メニューの販売を、年間を通して季節ごとに展開してまいります。

その第一弾として、動物性食材を使用せずカロリーをおさえた「豆乳ソースの野菜グラタン トマトとポテトのミルフィーユ仕立て」を5月9日（月）から6月30日（木）まで販売いたします。



商品の概要は次の通りです。

■『豆乳ソースの野菜グラタン トマトとポテトのミルフィーユ仕立て』 概要

販売場所：帝国ホテル東京 本館1F 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

販売期間：5月9日（月）～6月30日（木）

価 格：1,728円（消費税込）

内 容： バターや牛乳などの動物性食材を使用しないことでカロリーや脂質をおさえたグラタンです。（重量：266g、100gあたりカロリー数：約78kcal※）

8種類の野菜を使用し、さらりとした豆乳のホワイトソースにトマトの酸味をきかせた、野菜たっぷりの優しい味わいに仕上げました。小さなお子様からご高齢の方まで幅広い層の方におすすめです。

※【参考】「日本食品標準成分表 2015」グラタンカロリー数：100gあたり133kcal

<その他おすすめ商品>

素材にこだわったデザートシリーズ「ザ・スイーツ」第一弾を4月20日(水)より販売開始いたしました。

『クラウンメロンのヴェリーヌ』※数量限定商品

一本の木からひとつの実だけを残して育てるクラウンメロンを使用したグラスデザートです。香り高いクラウンメロンの果肉入りゼリーとタピオカ入りココナッツムースを2層に重ね、貴腐ワインのクラッシュゼリー、クラウンメロンと赤肉メロンの果肉などをトッピングしました。

価 格： 1,800 円(消費税込)

