

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年（平成30年）9月27日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」新商品

## 新作マカロン「カクテル」

### 10月1日（月）発売

帝国ホテル伝統の「マウント フジ」など  
カクテルフレーバーの大人向けマカロン3種類の詰め合わせ



新作マカロン『カクテル』

帝国ホテル 東京は、新作のマカロン「カクテル」をホテルショップ「ガルガンチュワ」で10月1日（月）から販売いたします。



「カクテル」は、ガルガンチュワでご好評をいただいているマカロンの新商品として発売する、アルコールを使用した大人向けのマカロンです。「カクテル」という商品名の通り、帝国ホテル伝統の“マウント フジ”、“カシスオレンジ”、“モヒート”の3種類のカクテルをイメージした味わいを表現しました。辛口のシャンパンや、ウイスキーなどの甘味のないお酒と合わせてもおすすめの商品です。

商品の概要は次の通りです。

## ■カクテル 概要

フレーバーは帝国ホテル伝統の“マウント フジ”、“カシスオレンジ”、“モヒート”の3種類です。生地はカクテルの素材をイメージしたデザインで、見た目からもカクテルを連想できるようこだわっています。つや感のあるシックな専用ボックスに各1個ずつ詰め合わせました。



### 【マウント フジ】

パイナップルとレモンのコンフィチュールにマラスキーノ\*1、オールド・トム・ジン\*2を合わせたマカロンです。フルーティーな風味にマラスキーノをふんわりと香らせました。  
(イラスト：パイナップル、レモン、チェリー、下の生地：黄色)

### 【カシスオレンジ】

カシスとオレンジのガナッシュに、クレームドカシス\*3 とトリプルセック\*4 を合わせました。チョコレートをベースにした、カシスオレンジ風味のマカロンです。  
(上の生地のイラスト：カシスとオレンジ、下の生地：オレンジ色)

### 【モヒート】

ミントとライムのコンフィチュールにホワイトラムを合わせました。少し苦みのある、キレのある爽やかな味に仕上げました。  
(上の生地のイラスト：ライムとミント、下の生地：緑色)

\*1 チェリーのリキュール \*2 甘口のドライジン \*3 カシスのリキュール \*4 柑橘類のリキュール

販売期間 : 2018年10月1日(月)から  
販売場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
販売価格 : 1,728円 (消費税込)  
内容量 : 3個入り  
(マウント フジ、カシスオレンジ、モヒート 各1個)  
パッケージ外寸 : 70mm×180mm×高さ45mm  
保存方法 : 直射日光・高温多湿を避けて保存  
消費期限 : 製造より7日間(夏期6~9月は、製造より5日間)

お問い合わせ : ホテルショップ「ガルガンチュワ」 TEL. 03-3539-8086  
(営業時間 8:00~20:00)

**【参考】帝国ホテル伝統のカクテル「マウント フジ」について**

帝国ホテル旧本館、通称ライト館の開業は1923年(大正12年)。その翌年に生まれた帝国ホテルのオリジナルカクテルが「マウント フジ」です。世界一周を漫遊していた海外のある一行の来日祝賀パーティーで、ウエルカムドリンクとして提供されたと伝えられており、富士山の頂上にかかる雪とそこに差し込む朝日をイメージしています。その味わいはフルーティーで、口当たりはなめらか。当時からのレシピそのままに、ライト館の面影を残す「オールドインペリアルバー」(本館中2階)で味わうことができます。

