

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016年(平成28年)10月14日

おかげさまで開店45周年

ガルガンチュワのクリスマス

世界で活躍するケーキデザイナー マギー・オースティン氏のデザインを踏襲したケーキや、リングピローをモチーフにしたケーキなどの新作が登場



手前中央から時計回りに

ハートフル“ノエル”、クリスマスショートケーキ(生クリーム)、ブッシュ・ド・ノエル、
プール モン シェール、クリスマスショートケーキ(チョコレートクリーム)

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」において、クリスマスケーキ・菓子および惣菜の予約受付を 10 月 18 日（火）より開始いたします。



本年 11 月に開店 45 周年を迎える「ガルガンチュワ」の今年のクリスマスケーキには、3 種類の新作「イザベル」「ハートフル“ノエル”」「ニコラウス」が登場します。「イザベル」は昨年より帝国ホテル 東京のウエディングに使用される入刀用ケーキの制作で提携している米国のケーキデザイナー、マギー・オースティン氏のデザインを踏襲したケーキです。生クリームを使用した繊細なフリルを全体にあしらひ、生花のようなチョコレート細工を飾ったエレガントなケーキです。

「ハートフル“ノエル”」は、結婚式で使用されるリングピローをモチーフにした愛らしいケーキです。大切なパートナーと召し上がっていただけるよう 2 名様用のサイズに仕上げました。そして、「ニコラウス」はサンタクロース（聖ニコラウス）がやってくる煙突と暖炉をイメージしたカットケーキです。それぞれ人数やご利用シーンによってお選びいただけるようラインナップしました。

その他、毎年ご好評をいただいている定番のショートケーキや、コーヒー風味のバタークリームが味わい深い「ブッシュ・ド・ノエル」を今年もご用意いたします。

ケーキの他に、クリスマスにちなんだ菓子として、赤鼻のトナカイをモチーフにしたチョコレート細工「ルドルフ」や、ドライフルーツやナッツを生地に混ぜて焼きあげたドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトレン」なども販売いたします。

また、クリスマス限定の惣菜メニューでは、ガルガンチュワ開店 45 周年を記念し、総料理長 田中健一郎がホテル伝統のメニューをアレンジした「仔牛肉のローストオルロフ風 マデラソース」や、クリスマスの食卓に彩りを添える「クリスマスオードブルバリエ」、定番メニューの「ローストチキン」「ローストターキー」なども販売いたします。

ガルガンチュワのクリスマス商品の概要は次頁の通りです。

Maggie Austin (マギー・オースティン)

米国 ワシントン D.C. を拠点とするケーキデザイナー。バレエダンサーを引退後、かねてから興味があった製菓の道に進み、製菓学校で学んだ後、2010 年よりケーキデザイナーとしての活動を開始する。2011 年ハイエンドなクチュールケーキの制作会社「Maggie Austin Cake, LLC」を開業。高度な技術で作られた、芸術的で、生花のようなシュガーフラワーが作品の特徴である。著名な俳優・女優のケーキも多数制作するなど、ニューヨークでも高い注目を集めているほか、2013 年、2014 年には、ホワイトハウスのクリスマス装飾も手掛けている。



■ガルガンチュワのクリスマス 商品概要

- 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
- 予約受付： 2016年10月18日（火）～12月15日（木）15：00まで
- お渡し： 2016年12月21日（水）～25日（日）
*各日11：00以降店頭でのお渡し
- 予約方法： 店頭
電話（TEL. 03-3539-8086 直通）
インターネット（<http://www.imperialhotel.co.jp>）
- 商品： ※価格はすべて消費税込
※写真はいずれもイメージです。

<ケーキ・菓子>

◆イザベル <新作> （15名様用）20,000円 *数量限定
ワシントンD.C.を拠点に活動するケーキデザイナー、マギー・オースティン氏がデザインを手掛ける帝国ホテル東京のウェディングケーキ「エレノア」（写真・右）のデザインに着想を得た「イザベル」（写真・左）は、2段に重ねた生クリームショートケーキに、一段ずつ丁寧にクリームを搾って何層にも重ねたフリルと、パールに見立てたチョコレートとシュガーを飾り、ホワイトチョコレートのバラをあしらいました。聖夜にふさわしいエレガントなケーキです。



◆ハートフル“ノエル” <新作> （2名様用）2,000円

「二人で楽しむクリスマス」をテーマにした「ハートフル“ノエル”」はリングピローをモチーフにしたデザイン。シトラスとホワイトチョコレートのムースで作ったピロー部分にレモン風味のビスキュイ シトロンと、四隅には苺、ラズベリー、フレーズデボワ（野苺）のジュレが包み込まれています。中央の透明感のある深紅のハートにも同じジュレを使用しています。爽やかなムースの口どけ、ビスキュイから広がるレモンの香り、ベリーの酸味など、幾層にも重なる味わいや香りをお楽しみいただけます。大切なパートナーとお召し上がりいただきたいクリスマスケーキです。

◆ニコラウス 〈新作〉 918 円 *12月1日(木)より店頭販売
チョコレートのビスキュイとラズベリー風味のチョコレート
クリーム、チョコレートのムースを重ねたクリスマスケーキ
です。サンタクロース(聖ニコラウス)のやってくる煙突と
暖炉をイメージしたカットケーキです。



◆ブッシュ・ド・ノエル 5,400 円

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届け
します。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、
ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで
切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコを
かたどったメレンゲ、マカロンを添えています。

◆クリスマスショートケーキ(生クリーム/チョコレートクリーム)

4,104 円(12cm) / 4,860 円(15cm) / 6,480 円(18cm)

◆プール モン シェール (10~12 名様用) 12,000 円

毎年ご予約を最も多くいただく「クリスマスショートケーキ」は、しっとりとした
スポンジ生地にいちごをはさみ、高純度の生クリームでデコレーションをしています。
加えて、お客様からリクエストの多いチョコレートクリームのショートケーキもご用意
いたします。

またご家族やご友人と囲むパーティを華やかに演出していただきたいという想いを
込めた「プール モン シェール」は生クリームのショートケーキを 2 段に重ねた
ケーキです。

いずれもアルコールを使用していないのでお子様にも安心してお召し上がり
いただけます。

◆ルドルフ 5,940 円

クリスマスソング「赤鼻のトナカイ」のルドルフをモチーフにした
チョコレート細工です。胴体部分の中にはフリュイ・ショコラ
(アナナス)*が入っています。

*フリーズドライのパイナップルをヨーグルト風味のホワイトチョコレートで
コーティングしたチョコレート菓子



◆シュトレン 大 4,536 円 小 1,620 円

* 11 月 14 日(月)より店頭販売、配送可。

数種類のお酒に漬けこんだドライフルーツが詰まったドイツの伝統的なクリスマス菓子です。日持ちが長く、贈答品にもおすすめです。



◆ヌス シュトレン 4,320 円 * 12 月 1 日(木)より店頭販売、配送可。

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、シナモン風味のアイシング(砂糖のシロップ)でコーティングしました。

◆パネトーネ 2,160 円 *11 月 1 日(火)より店頭販売、配送可。

日持ちの良いイタリアの代表的なクリスマスのパン菓子。長時間発酵により、柔らかく香りの良い生地にドライフルーツを加えて焼き上げました。



<惣菜>

◆仔牛肉のロースト オルロフ風 マデラソース 4,320 円

総料理長 田中健一郎が帝国ホテル伝統のメニューからご家庭でぜひお楽しみいただきたい一品をアレンジしました。

仔牛肉の上にみじん切りにしてバターで炒めたマッシュルームとエシャロットをベシャメルソースにあわせたものをのせ、モルネソース*で包み込んで焼き上げることで旨みをとじ込みました。柔らかくジューシーな仔牛料理です。



*ベシャメルソースにブイヨンを加えて煮詰めたものに卵、すりおろしたチーズ、バターを加えたソース

◆海老と帆立貝のキッシュ 2,160 円

食卓に彩りを添えるおすすめの一品です。海老と帆立貝、チェリートマトとチェリーモッツァレラを敷き詰めたキッシュです。温めるとアパレイユとチーズの香りが広がります。



◆クリスマス オードブルバリエ (4名様用) 6,480円

食卓がひととき華やかに映える、前菜盛り合わせです。

スモークサーモンのポテトサラダ包み、プチトマトのカニサラダ
ファルシー*1、海老のエスカベッシュ*2、チキンのガランティーマ
コンソメゼリー添え、生ハムとモッツァレラチーズのカナッペの
5種類をご用意しました。

*1 ファルシー…詰め物のこと。

*2 エスカベッシュ…マリネのこと。



◆ローストチキン (4~5名様用) 6,480円 *配送可

国産鶏にバジルやローズマリーのハーブの風味を効かせ、
じっくりと焼き上げました。香り豊かな味わいをお楽しみ
ください。



※ローストチキンには付け合せの野菜
は含まれません

◆ローストターキー (約10名様用、限定10羽) 19,440円

*配送不可

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。熟練の技で
焼き上げた香ばしいターキーに、付け合せの温野菜を添えました。
クランベリーソースとともにお召し上がりください。