

# NEWS RELEASE

心で迎える。  
心をつなぐ。



125th  
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）4月27日

初夏にふさわしい、新作スイーツ

2種類のグラス入りデザート「ヴェリーヌ」を発売

『スタッコーリ ～エスプレッソ風デザート～』

『ハウピアマンゴー』

5月1日（金）～8月31日（月）

本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」



グラスの中に異なる味わいを3層に重ねた2種類の「ヴェリーヌ」  
『ハウピアマンゴー』（左）、『スタッコーリ ～エスプレッソ風デザート～』（右）

帝国ホテル 東京は、夏に向けた新作のスイーツとして、小型のグラスに異なる味わいを重ねたデザート「ヴェリーヌ」2種を、5月1日（金）より本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で発売いたします。



帝国ホテル 東京では、夏の定番デザートとして毎年7月からゼリー各種を発売しております。本年は、初夏からお楽しみいただけるようグラスデザートのバリエーションを増やし、ゼリーより味わいに深みのあるデザート「ヴェリーヌ」を発売いたします。

「ヴェリーヌ」とは、小型のガラス容器に入ったデザートのこと。複数の食材を多層に重ねて提供するため、スプーンですくった時に多彩な味わいや食感を味わえるだけでなく、視覚的な美しさもお楽しみいただけます。

『スタッコーリ ～エスプレッソ風デザート～』は、帝国ホテルのペストリーシェフ望月完次郎が、イタリア・リミニの老舗菓子店「スタッコーリ (Staccoli)」で出会ったデザート風のドリンクにインスピレーションを受けて考案しました。エスプレッソのほろ苦さが特徴のデザートです。

『ハウピアマンゴー』は、帝国ホテルが業務提携をするハワイの名門ホテル「ハレクラニ」の伝統的なココナッツのデザート「ハウピア」からヒントを得て制作したトロピカルなデザートです。

2種類の新作グラスデザート「ヴェリーヌ」の概要は次のとおりです。

## ■ヴェリーヌ 概要

内容・価格：

『スタッコーリ ～エスプレッソ風デザート～』 864 円（消費税込）

ペストリーシェフの望月完次郎が、イタリア・リミニの老舗菓子店「スタッコーリ」で出会ったデザート風のドリンクにインスピレーションを受けて考案しました。少しとろみをつけたほろ苦いエスプレッソに、カスタードクリームと生クリームを合わせてレモンの皮のすりおろしを加えたクリームを重ね、さらに苺とパールクラッカン\*1 をトッピングしました。とろみのあるエスプレッソがクリームにほどよく溶け合い、ドリンクとデザートの境界線上にあるような、今までにないタイプのグラスデザートです。

『ハウピアマンゴー』 972 円（消費税込）

ココナッツミルクを固めたハワイの伝統的なプディング「ハウピア」をヒントに創作したヴェリーヌです。ココナッツムースの層の上にココナッツとアーモンドのビスキュイをのせてマンゴークリームを重ね、トッピングとして南国の果物類（フレッシュマンゴー、オレンジ、キウイ、チアシード\*2）とライチクリームをのせました。ハウピアは一般にしっかりした歯ごたえが特徴ですが、このヴェリーヌではなめらかな食感のムースにアレンジし、ムースとクリームの上にビスキュイを挟むことで全体の食感と味わいのバランスを整えています。黄色のマンゴークリーム部分が花びらのように見えるビジュアルが、夏らしさをいっそう高めてくれるデザートです。

\*1 直径5～7ミリ程の粒状のシリアルをチョコレートでコーティングしたもの。

\*2 シソ科の植物「チア」の種。栄養価が高く、水分を含むと膨張しゼリー状になる。

販売期間： 5月1日（金）～8月31日（月）

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（ガルガンチュワ直通）  
営業時間 / 8：00～20：00（年中無休）