

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年(平成26年)10月27日

定番メニューや2014年の新作を取り揃えて、11月1日から予約受付開始

## ホテルショップ「ガルガンチュワ」の クリスマス商品

『ブッシュ・ド・ノエル』	5,400円
『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/4,860円/6,480円
『デコール ルージュ』	4,320円

※価格は消費税込

予約受付 : 2014年11月1日(土)～12月16日(火) 15:00まで

商品お渡し : 2014年12月20日(土)～25日(木) 各日11:00以降



手前左から時計回りに

2014年スペシャルクリスマスケーキ『デコール ルージュ』、ブッシュ・ド・ノエル、  
クリスマスショートケーキ(チョコレートクリーム)、クリスマスショートケーキ(生クリーム)

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」で、11月1日（土）から、ホテルの味をご家庭でお楽しみいただけるクリスマスケーキ・菓子および惣菜について予約の受付を開始します。

（予約方法：店頭・電話・インターネット、予約受付期間：12月16日（火）15:00まで、商品お渡し期間：12月20日（土）から25日（木）各日11:00以降）



帝国ホテルは、今年、125年目のクリスマスを迎えます。

毎年ご好評をいただいているクリスマスケーキは、定番であるブッシュ・ド・ノエルと生クリームのショートケーキに、今年の特製ケーキ、さらにお客様のご要望の高いチョコレートクリームのショートケーキを加えた、計4点をご用意いたします。

帝国ホテルに代々伝わるレシピをもとにする『ブッシュ・ド・ノエル』は、定番のフランスのクリスマスケーキです。

『クリスマスショートケーキ』は、大粒のいちごと生クリームをたっぷりを使用し、毎年最も多くの予約注文をいただいている人気商品です。今年はチョコレートクリームを使用したショートケーキもご用意いたします。どちらもリキュ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。

2014年の特製クリスマスケーキ『デコール ルージュ』は、クリスマスシーズンの帝国ホテル本館ロビーを飾るバラの花のドームをイメージしたケーキです。ドーム型のクリームチーズのムースに、ブルーベリーのコンフィチュールをはさみ、ラズベリーソースでコーティングし鮮やかな赤色に仕上げました。ホワイトチョコレートをリボンのようにあしらった、華やかかつモダンな大人向けのケーキです。

このほか、クリスマスにちなんだ菓子として、レーズンやくるみ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』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、ガルガンチュワで人気の高い一品など前菜5種類を盛り合わせた『オードブルバリエ』、冬においしくなる素材を使用した『ズワイガニとほうれん草のキッシュ』、寒いこの時期にお客様からのリクエストを多くいただいた温かいお料理として、やわらかく仕上げた『国産牛イチボの煮込み』をご用意し、コース仕立てでお召し上がりいただくことも想定した品ぞろえとしています。また、毎年ご注文いただくリピーターも多い定番メニュー『ローストチキン』『ローストターキー』もご用意しています。

概要は次の通りです。

## ■ホテルショップ「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： 2014年11月1日(土)~12月16日(火) 15:00まで

お渡し： 2014年12月20日(土)~25日(木) \*各日11:00以降のお渡し

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：

<ケーキ・菓子>

### ◆ブッシュ・ド・ノエル

【内容】：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。ふんわりとしたスポンジ生地のロールケーキをコーヒー風味のバタークリームで切り株の形にデコレーションし、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、マカロンを添えました。

【価格】：5,400円(消費税込)

### ◆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)

【内容】：しっとりとしたスポンジ生地に国産いちごをたっぷりとはさみ、濃厚な生クリームでデコレーションをしたショートケーキです。大粒のいちごのほか、マカロンで作った雪だるまやモミの木の形のクッキーを飾りました。毎年予約注文を最も多くいただく人気のケーキです。

なお、今年はリクエストを数多くお寄せいただいた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。

【価格】：12cm 4,104円(消費税込)

15cm 4,860円(消費税込)

18cm 6,480円(消費税込)

◆デコール ルージュ

【内容】：クリスマスシーズンの帝国ホテル本館ロビーを飾るバラの花のドームをイメージした鮮やかな赤色のケーキです。ドーム型のクリームチーズのムースに、粒感を残したブルーベリーのコンフィチュールをたっぷりとはさみ、ラズベリーソースでコーティングをして仕上げました。ホワイトチョコレートをリボンのようにあしらい、華やかさと同時にモダンな印象も感じさせます。

【価格】：4,320円(消費税込)



◆シュトレン \*配送可。11月中旬より店頭販売もいたします。

【内容】：洋酒に漬けこんだレーズンやオレンジなどのドライフルーツを生地に混ぜて焼きあげ、表面に粉糖をまぶし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。

【価格】：大 4,536円(消費税込)

小 1,620円(消費税込)



◆ヌス シュトレン \*12月初旬より店頭販売もいたします。

【内容】：「ヌス」とはドイツ語でナッツのこと。

ローストしたヘーゼルナッツがたっぷり入ったシュトレンを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。

【価格】：4,320円(消費税込)

◆パネトーネ \*12月初旬より店頭販売もいたします。

【内容】：日持ちの良いイタリアの代表的なパン菓子です。自家製酵母を使い、柔らかく香りの良い一品です。

【価格】：2,160円(消費税込)

<惣菜>

◆オードブルバリエ

【内容】：鴨の燻製オレンジ添え、サーモンマリネ、ポテトサラダ、チキンのトマト煮込み、小海老のエスカベッシュを取り合わせた、2～4人様用のオードブルです。シャンパンや白ワインと一緒に召し上がりください。

【価格】： 4,320円（消費税込）



◆ズワイガニとほうれん草のキッシュ

【内容】：ズワイガニをほうれん草のバターソテーとあわせ、グリエールチーズをかけて焼き上げました。

【価格】： 2,700円（消費税込）



◆国産牛イチボの煮込み

【内容】：牛1頭から約5キロ程度しか取れないお尻の部分の柔らかなイチボ肉を、はちみつやバルサミコ酢とともに作った赤ワインソースでじっくりと煮込みました。

【価格】： 2,700円（消費税込）



◆ローストチキン/ローストターキー

【内容】：熟練した技で、じっくりと焼き上げた、クリスマスに欠かせない一品です。  
ローストチキンは肉質の柔らかい国産鶏を厳選し、バジル・タイムなどのハーブの風味を効かせて焼き上げました。ローストターキーは温野菜およびソースと一緒にご用意いたします。

【価格】：ローストチキン(右写真) \*ローストチキンは配送可  
(5～6名様用) 6,480円（消費税込）

ローストターキー

(約10名様用、限定20羽) 16,200円（消費税込）



※お料理の付け合わせに温野菜（ベジタブルディナー）もご用意しております。  
是非一緒にお召し上がりください。【価格】1,080円（消費税込）