

2018年(平成30年)7月19日

とらや×帝国ホテル 特製あんぱんと特製羊羹を期間限定で販売

『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』 (2種類詰め合わせ)

販売期間：7月1日(日)～8月31日(金)

『帝国ホテル 特製あんぱん-秋-』 (3種類詰め合わせ)

販売期間：10月1日(月)～11月30日(金)

とらや 特製羊羹『黎明』
れいめい ※数量限定、売り切れ次第終了

販売期間：10月1日(月)～11月中旬

販売場所：本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
本館地下1階 「とらや 帝国ホテル店」



写真＝「とらや」製の餡が入った『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』

帝国ホテル 東京は、本館地下 1 階の帝国ホテルアーケードに店舗を構える老舗和菓子屋「とらや」とのコラボレーション商品として、『帝国ホテル 特製あんぱん』ならびに特製羊羹『黎明』^{れいめい}を今年も期間限定で販売いたします。



帝国ホテル東京と「とらや」は、2012 年 11 月より毎年コラボレーション商品を発売し、おかげさまで大変ご好評をいただいております。

『帝国ホテル 特製あんぱん』は、「とらや」製のつぶ餡、御膳餡（こし餡）、白餡を使用し、それぞれの餡に合わせて特別に仕込んだクロワッサンやブリオッシュなどのパン生地を用いて、毎日ホテル内のベーカリーで焼き上げます。

また、特製羊羹『黎明』^{れいめい}は、ホテル正面ロビーの大壁面を彩る、故・多田美波氏の作品「黎明」*1 をイメージして「とらや」が考案したものです。

ともにホテルショップ「ガルガンチュワ」および「とらや 帝国ホテル店」で期間・個数限定で販売いたします。また、期間中、「とらや 帝国ホテル店」に隣接する「虎屋菓寮」では店内でもお召し上がりいただけます。

*1 「黎明」

1970 年（昭和 45 年）の現本館開業の際に製作された、芸術家 多田美波氏（1924 年～2014 年）の大作（通称「光の壁」）です。七色に輝く波が波打際より水平線のかなたまで広がり、雲の向こうから黄金色の朝日とともに世界が刻々と大きく開けてゆく様子を表現しています。高さ約 8 メートル、幅約 25 メートルのこの作品は、約 7,600 個ものクリスタルガラスブロックから創られており、ロビーと調和しながら華やかさを演出しています。



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オープンして以来、惣菜やパン、スイーツなど、帝国ホテルのシェフが考案した伝統の味を継承しながら、ご利用目的に合わせてさまざまな商品をご用意しております。

「とらや 帝国ホテル店」は、本館地下 1 階 帝国ホテルアーケード内の喫茶併設の和菓子店です。

商品の概要は次の通りです。

■『帝国ホテル 特製あんぱん』概要

●特製あんぱん -夏- (2種類詰め合わせ)

販売期間： 7月1日(日)～8月31日(金)

価 格： 1,080円(2種各1個入り、消費税込)

商品内容： 夏をイメージし、貝殻をモチーフとしたパンで包んだ2種類のアんぱん(白餡、御膳餡)を1個ずつ爽やかなレモン色の箱に詰め合わせました。

●「白餡」：

レモンピールを加えた白餡を、バターを折り込んだフランスパンの生地で包んで焼き上げました。サクッとした食感と、白餡とレモンピールのハーモニーが特長のアんぱんです。

●「御膳餡」(こし餡)：

こし餡を日本酒と合わせ、バターを折り込んだパン・オ・レ生地で包み、ケシの実をふってふんわりと焼き上げました。

●特製あんぱん -秋- (3種類詰め合わせ)

販売期間： 10月1日(月)～11月30日(金)

価 格： 1,620円(3種各1個入り、消費税込)

商品内容： 3種類のアんぱん(小倉餡、御膳餡、白餡)を、1個ずつ詰め合わせました。



●「小倉餡」(つぶ餡) ※写真中央

豆の食感が残るつぶ餡をクロワッサン生地で包み、白ゴマ・黒ゴマをトッピングしました。パン生地のさっくりした食感とごまの香ばしさが餡の甘みと調和したアんぱんです。

●「御膳餡」(こし餡) ※写真左

しっかりとした甘みの強いこし餡に負けないよう、抹茶を加えたブリオッシュ生地で包みました。抹茶の緑が目にも鮮やかなアんぱんに、黒砂糖をブレンドした粉糖で、「とらや」にちなみ虎の縞模様を表現しています。

●「白餡」 ※写真右

生クリームをブレンドして柔らかく仕上げた白餡をブリオッシュ生地で包み、表面にクッキー生地をのせて焼き上げました。白餡と相性の良いきなこを合わせ、ふんわりとした食感に仕上げました。

■とらや 特製羊羹『黎明』概要

- 販売期間： 10月1日(月)～11月中旬
※数量限定のため、期間内でも予定数量に達し次第、販売を終了いたします。
- 商品内容： 帝国ホテル本館 1階の正面ロビーを彩る大壁面「黎明」をイメージし、異なる色の羊羹を7層重ねたとらや特製の羊羹です。



価 格： 3,942円 (1本 660g、消費税込)

『帝国ホテル 特製あんぱん』、特製羊羹『黎明』の販売場所は次の通りです。

販売場所： ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)
営業時間：8:00～20:00
お問い合わせ：TEL 03-3539-8086 (直通)

とらや 帝国ホテル店 (本館地下1階 帝国ホテルアーケード内)
営業時間： 月～土 10:00～19:00
日・祝 10:00～18:00
お問い合わせ：TEL 03-3597-2077 (直通)

*両店舗共、特製あんぱんは正午から販売いたします。

■ 虎屋菓寮 店舗概要

室町時代後期に京都で創業し、5 世紀もの永きにわたり日本の文化を和菓子で表現し続けている「とらや」。2004 年 8 月に「とらや 帝国ホテル店」と併設して本館地下 1 階の帝国ホテルアーケード内に開設した喫茶スペース「虎屋菓寮」では、葛切（1,620 円 消費税込）やあんみつ（1,512 円 消費税込）などを抹茶などのお飲物とともに楽しみいただけます。

営業時間：月～土 11：00～18：30（ラストオーダー 18：00）
日・祝 11：00～17：30（ラストオーダー 17：00）

お問い合わせ：TEL 03-3597-2077（直通）

