

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2018年（平成30年）2月7日

ご卒業・ご入学の贈り物や
ご家庭でのお祝いのシーンにおすすめの期間限定商品を
本館1階のホテルショップで販売

ガルガンチュワの春曆



写真＝『ガルガンチュワの春曆』各商品
右上から時計回りに

チェスターフィールド、マカロン、ペンネ ペスカトーレ、ランドセル（赤、黒）

帝国ホテル 東京は、ご卒業・ご入学祝いにおすすめのスイーツや、ご家庭でのお祝いの席でお召し上がりいただける惣菜、パンを本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、期間限定で販売いたします。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワの春曆 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
内 容 : 以下の通り ※価格はいずれも消費税込

■スイーツ

●<リニューアル>ランドセル (赤、黒) 各 864 円

毎年ご好評をいただいている、ランドセルをかたどった春限定のケーキです。ケーキの内部を 2 層にすることでより深い味わいにリニューアルしました。「赤」は苺のコンポートと練乳ムースの 2 層を苺のムースで包み、「黒」はカラメル風味のバナナのコンポートとアーモンド風味のムースをミルクチョコレートのムースで包みました。



【販売期間】3月17日(土)~4月8日(日)

●<新商品>マカロン 2,700円(9個入り)

桜やストロベリー、抹茶などの春をイメージしたフレーバーを詰め合わせました。表面はサクッと、中はしっとりした食感です。

※マカロンは季節に合わせたフレーバーで、通年ご用意しております。



【販売期間】5月31日(木)まで

**●<数量限定>ポワソンダブリル 3,240 円
(4~5名様用)**

エイプリルフールのフランスの習慣にちなんだ毎年人気の商品です。魚型のパイに、カスタードクリームと苺をのせ、チョコレートで目を付けた愛嬌のある仕上がりのお菓子です。フランスでは4月1日を「Poisson d'Avril」（ポワソンダブリル＝4月の魚）と呼び、街中に魚の形をしたお菓子やケーキが並びます。



【販売期間】3月24日（土）～4月1日（日）

●苺のミルクロール 2,430 円

濃厚なクリームとまるごとの苺を、甘酸っぱい苺のピューレをしみ込ませたスポンジ生地で包みました。苺をたっぷり使った春限定のロールケーキです。



【販売期間】4月19日（木）まで

●桜のタルト（写真右）4,320 円 ※全国配送可

桜の花びらと葉の塩漬け、うぐいす豆を加えて焼き上げたタルトに、桜色のシュトロイゼルと桜をトッピングしました。ご卒業・ご入学祝いやご進学・ご就職などの贈り物にもおすすめの焼き菓子です。



【販売期間】3月1日（木）～4月22日（日）

●ベリーファームタルト

（写真手前） 4,320 円 ※全国配送可

3種のベリーのドライフルーツ（ストロベリー、ブルーベリー、クランベリー）を発酵バターや蜂蜜を加えた生地にはり込んで焼き上げ、表面にシュトロイゼル（フレーク状にしたクッキー生地）とブルーベリーのドライフルーツと赤スグリをのせました。ベリーはそれぞれに合ったリキュールに漬け込み、味の特徴を際立たせました。ベリーの香りと程よい酸味が春らしさを感じさせるタルトです。

【販売期間】4月23日（月）～5月31日（木）

● **“ザ・スイーツ” 柑橘のタルト 1,500円**

素材にこだわり、おいしさを追求したデザートシリーズ
“ザ・スイーツ”の春の新作は、ジューシーな柑橘類に、
アプリコットの香る軽い食感のクリームチーズを合わせた
タルトです。時期によって清見オレンジまたはせとかを使用し、
柑橘とクリームチーズのハーモニーがお楽しみいただけます。



【販売期間】3月1日（木）～4月30日（月・休）

■ **惣菜**

販売期間はすべて3月1日（木）～4月30日（月・休）

● **<新商品> チェスターフィールド 2,916円**

蟹や海老入りのベシャメルソースをはさんだ舌平目を
バターで揚げ焼きにした、ボリュームのある魚料理
です。自家製のタルタルソースでお召し上がり
ください。



● **<新商品> ペンネ ペスカトーレ 2,268円**

シーフード（帆立貝、イカ、海老）にズッキーニを
加え、自家製のトマトソースで合えたペンネです。



● **<新商品> ハッシュドビーフ バターライス添え 2,700円**

ホテル伝統のデミグラスソースをベースに、コクを
引き出しました。やわらかな国産牛と共に
バターライスでお召し上がりください。



●ガルガンチュワサンドイッチ（桜） 12,960 円

パン製のバスケットに、4種類（ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ）のサンドイッチとフルーツを詰め合わせた、お花見やピクニック、ホームパーティーにおすすめの華やかな一品です。春の季節のみ蓋に桜の花をあしらいました。
※数量限定・7日前までに要予約。



●“新テイスト”五穀米ピラフ～春の味覚～ 1,944 円

食材や調理法の工夫で創り出した“新テイスト”シリーズ。食感に特徴のある五穀米(大豆、押はだか麦、ごま、玄米、キヌア)を使用したピラフを春らしいたけのこと菜の花で彩りました。



■パン

販売期間はすべて3月1日（木）～4月30日（月・休）

●桜あんぱん（2個入り） 648 円

パン生地に酒種を用い、桜の花の塩漬けをトッピングしました。ほんのりと桜の香りが広がる小倉あんぱんです。



**●フリユールージュのブリオッシュ
（写真右） 1,728 円**

甘酸っぱい3種のベリー（ドライストロベリー、ドライブルーベリー、ラズベリークリーム）を生地に織り込んだ、春らしいピンク色のブリオッシュです。



●ドライチェリーとヘーゼルナッツのプチパン（写真左：5個入り） 648 円

バゲット生地にドライチェリーとヘーゼルナッツを加えて焼き上げた、香ばしく甘酸っぱいプチパンです。