

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2014年（平成26年）10月22日

冬にふさわしいメニューを、ご家庭でお楽しみいただく

心も体も温まるあたたかメニュー

『シーフードドリア』 『オニオングラタンスープ』
『クレープシュゼット』

本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」
11月1日（土）～12月31日（水）



冬にお召し上がりいただきたいメニューをラインアップ 「心も体も温まるあたたかメニュー」
手前：『シーフードドリア』 奥：『オニオングラタンスープ』

帝国ホテル 東京は、『心も体も温まるあたたかメニュー』と題し、これからの季節にふさわしいメニューをお持ち帰り用商品として、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、11月1日（土）から12月31日（水）まで販売いたします。



『心も体も温まるあたたかメニュー』では、秋から冬にぜひご家庭で召し上がっていただきたい惣菜2品、デザート1品をお届けします。

『心も体も温まるあたたかメニュー』の概要は次の通りです。

■ 『心も体も温まるあたたかメニュー』 概要

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」
営業時間 / 8：00～20：00
お問い合わせ / TEL. 03-3539-8086

販売期間： 11月1日（土）～ 12月31日（水）

内 容： ※価格はいずれも消費税込

【惣菜】 ◇シーフードドリア 2,376円【新商品】

シーフード（海老、いか、ホタテ、ムール貝）と、白ワインでとったシーフードのだし汁で仕上げたベシャメルソースを、サフラン風味のライスの上にかけて、パルメザンチーズとタラバガニをのせて焼き上げました。魚介類の旨みがつまった一品です。

【惣菜】 ◇オニオングラタンスープ 1,620円

帝国ホテル伝統のスープです。濃厚なビーフコンソメとチキンブイヨンに、じっくり炒めた玉ねぎを合わせ、フランスパンのクルトンとグリエールチーズをのせて焼き上げました。陶製のココットに入れてご用意しています。器のまま温めてお召し上がりください。

【デザート】 ◇クレープシュゼット 1,296円

グランマニエをきかせたカスタードクリームをクレープ生地で包み、キャラメルとオレンジジュースを合わせたソースに浸してオレンジの果肉と、皮のコンフィをトッピングしました。

器ごと温めてお召し上がりいただくホットデザートです。



『クレープシュゼット』