

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)10月2日

開業125周年記念ケーキなどのスイーツや惣菜などを多数取り揃えて

「ガルガンチュワ」のクリスマス

〈新作ケーキ〉

125周年記念ケーキ『プール モン シェール』 10,800円

『ノエル ブラン』 4,644円

『シュミネ』 (1ピース) 864円 他

※価格は消費税込

予約受付 : 2015年10月13日(火)～12月15日(火) 15:00まで

商品お渡し : 2015年12月19日(土)～25日(金) 各日11:00以降



手前左から時計回りに

ノエル ブラン、クリスマスショートケーキ(生クリーム)、ルドルフ、
クリスマスショートケーキ(チョコレートクリーム)、ビュッシュ・ドウ・ノエル

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、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・菓子および惣菜の予約受付を10月13日（火）より開始いたします。



毎年ご好評をいただいているクリスマスケーキは、定番の「ビュッシュ・ドゥ・ノエル」や生クリームショートケーキなどに加え、開業125周年を記念した二段重ねの生クリームショートケーキ「プール モン シェール」やホワイトクリスマスをイメージした「ノエル ブラン」などの新作のケーキをご用意いたします。

このほか、クリスマスにちなんだ菓子として、赤鼻のトナカイをモチーフにしたチョコレート細工「ルドルフ」や、ドライフルーツやナッツ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、前菜3種類を盛り合わせた「トロワ グルマン」や、毎年ご注文いただくお客様も多い定番メニュー「ローストチキン」「ローストターキー」もご用意いたします。

さらに、ガルガンチュワで人気のスティックチョコレートをクリスマス限定デザインの缶に詰め合わせた、「料理長スヌーピー 缶入りチョコレート（ビター6本）」「パティシエール ベル 缶入りチョコレート（マーブル6本）」も取り揃えました。

クリスマス商品の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： 2015年10月13日（火）～12月15日（火）15：00まで
- お渡し： 2015年12月19日（土）～25日（金）*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： ※価格はすべて消費税込。

<ケーキ・菓子>

◆開業125周年記念ケーキ「プール モン シェール」<新作>

【内容】：「プール モン シェール」はフランス語で「大切な人へ」を意味し、その名のおりご家族やご友人との時間を楽しんでいただきたという願いを込めました。開業125周年にふさわしく二段重ねで見た目も華やかに仕立てたショートケーキです。リキュールを使用していないのでお子様も安心してお召し上がりいただけます。



【価格】： 10,800円

◆「ノエル ブラン」<新作>

【内容】： ホワイトクリスマスイメージした新作ケーキ「ノエル ブラン」。キルティングを思わせるステッチ柄が施された、ル レクチェ(洋梨)のムースに銀色のガナッシュチョコレートをアクセントにしたエレガントなケーキです。ムースの内側にはアーモンドのビスキュイとル レクチェのジュレ、カシスクリーム、チョコレートのビスキュイを重ね、ル レクチェとカシスの生み出す複雑な味わいをお楽しみいただけます。

【価格】： 4,644円

◆「ビュッシュ・ドウ・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、砂糖菓子で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

◆「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。いちごのほか、マカロンで作った雪だるまやモミの木形のクッキーを飾りました。毎年ご予約を最も多くいただく人気のケーキです。リキュールを使用していないのでお子様も安心してお召し上がりいただけます。

なお、昨年に引き続き、お客様からのリクエストの多い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】：4,104円(12cm)／4,860円(15cm)／6,480円(18cm)

◆「シュミネ」〈新作〉＊12月1日より店頭販売もいたします。

【内容】：レンガ造りの暖炉や窯をイメージしたカットケーキです。

ショコラのビスキュイの上に、ヘーゼルナッツとくるみのクラックラン(※)、ヘーゼルナッツプラリネのムース、アーモンドのビスキュイを重ね、さらにレモン風味のバニラクリームをのせて外側をチョコレートのムースで包みました。

クラックランを加えたことで生みだされる食感と、レモン風味の爽やかなクリームのハーモニーが特徴です。

※クラックラン・・・フランス語で「カリカリとした心地よい歯ごたえ」という意味を持つ焼菓子

【価格】：864円



◆「ルドルフ」〈新作〉

【内容】：クリスマスソング「赤鼻のトナカイ」のルドルフをモチーフにしたチョコレート細工です。

食卓に飾って、クリスマスの雰囲気をお楽しみいただけます。

【価格】：5,400円

◆「シュトレン」（写真左）

*配送可。11月14日より店頭販売もいたします。

【内容】：洋酒に漬けこんだドライフルーツがたっぷり入っ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
小 1,620円



◆「ヌス シュトレン」（写真右）

*配送可。12月1日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を意味します。ローストしたヘーゼルナッツがたっぷり入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、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

◆「パネトーネ」*配送可。12月1日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クリスマスのパン菓子です。自家製酵母を使った、柔らかく香りの良い一品です。

【価格】：2,160円



<惣菜>

◆「トロワ グルマン」

【内容】：カニと魚介のムース、豚バラのリエット、鱈のブランダードを取り合わせた、3~4名様用のオードブルです。ムースにはサフラン風味のマヨネーズソースを添えて、リエットとブランダードはぜひホテルで焼き上げたパン（※別売り）と一緒に召し上がりください。3種類の異なる味わいをお楽しみいただけます。



【価格】：3,456円

◆「ローストチキン」(右写真)/「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ました。
欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。

ローストチキンは国産鶏に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克蘭ベリーソースと一緒にご用意いたします。



※付け合せの野菜は含まれません

【価格】：ローストチキン (4~5名様用) 6,480円 *配送可
ローストターキー (約10名様用、限定10羽) 19,440円 *配送不可

<チョコレート>*11月1日より販売を開始いたします。

◆「料理長スヌーピー 缶入りチョコレート」(ビター6本)

◆「パティシエールベル 缶入りチョコレート」(マーブル6本)

【内容】：ガルガンチュワで人気のスティックチョコレートが6本入ったオリジナル商品です。

クリスマス限定のデザインでご用意いたしました。

【価格】：各1,296円 *数量限定

