

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2016年（平成28年）2月9日

春の訪れを感じる新作メニューや季節の行事にちなんだスイーツなど

はるごよみ
ガルガンチュワの春曆

ご入学のお祝いやお花見におすすめの商品が登場



写真＝『ランドセル(ピンク／黒)』

帝国ホテル東京は、お花見やピクニックなど春の行楽でお楽しみいただきたい商品やご入学祝いにおすすめのケーキに加え、春が旬な食材を使用した新作メニューを本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」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

■お花見のシーズンに

<惣菜・パン>

●<期間限定>ガルガンチュワサンドイッチ (桜) (6~8名様分) 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。※数量限定・7日前までに要予約。※下記の期間限定で、バスケットの蓋に桜の花をあしらったデザインで販売いたします。



【販売期間】3月1日(火)~4月30日(土)

●<新商品>海老フライと鹿児島県産黒豚フィレカツのフォカッチャサンド

(2種各1個入り) 1,782円

海老フライと、鹿児島県産黒豚の柔らかなフィレ肉を使用したカツレツを、ホテルベーカリーで焼き上げたフォカッチャではさみました。自家製のタルタルソースとウスターソースで味付けをした海老フライにはキャベツを、トンカツソースで味付けをしたフィレカツにはトマトをそれぞれ合わせました。それぞれの味をお楽しみください。



【販売期間】3月1日(火)~5月8日(日)

<スイーツ>

●<新商品>マドレーヌ ファルシー(苺・レモン)

(2種各3個入り) 1,620円

爽やかな春限定フレーバーのガナッシュを、発酵バターの香るしっとりとした生地で包んだマドレーヌです。

【販売期間】3月1日(火)～5月31日(火)

■ご入学のお祝いに

<スイーツ>

●<毎年好評>ランドセル(ピンク/黒) 各864円

小学校へ入学する新一年生のお祝いにふさわしい、真新しいランドセルをイメージしたケーキです。甘酸っぱい苺ゼリーを苺のムースで包んだ「ピンク」と、濃厚なキャラメルムースをバナナムースで包みチョコレートグラッサージュ*した「黒」の2種類をご用意しました。

*グラッサージュ…つやだしのコーティング

【販売期間】3月15日(火)～4月17日(日)



●<新商品>スイーツ&フラワー「ブロッサム」 10,260円

桜の花の塩漬けとうぐいす豆を加えて焼き上げたタルトの上に、フレーク状にした桜色のクッキー生地を表面にトッピングした「桜のタルト」と、華やかなプリザーブドフラワー製のリース*を組み合わせました。入学式だけでなく、卒業式やご進学、就職などお祝いの贈り物としてもおすすめです。※数量限定・全国配送可。

*プリザーブドフラワー…制作：第一園芸

※「桜のタルト」単品での販売もごさいます。

(4,320円 ※全国配送可)

【販売期間】3月1日(火)～4月30日(土)



■春の訪れを感じる新作メニュー

<スイーツ>

●<新商品>エクレーア(レモン/抹茶/苺) (各1個) 810円

レモン、抹茶、苺の3種類のクリームのエクレーアです。それぞれ春らしいカラーのチョコレートでコーティングした6種類のデザインをご用意いたしました。

【販売期間】3月1日(火)~4月30日(土)



<惣菜・パン>

●<新商品>鹿児島県産黒豚のピカタ トマトとフォンドヴォーのソース 2,916円(写真右下)

柔らかい鹿児島県産黒豚にパルメザンチーズと溶き卵をまとわせ、色よく焼き入れました。酸味の効いたすっきりしたトマトソースにフォンドヴォー*でコクを加えました。

付け合わせの、マッシュポテトと芽キャベツ、人参のグラッセと一緒に召し上がりください。



*フォンドヴォー…ソースや煮込み料理の基礎となる仔牛で出汁を取ったブイヨン

【販売期間】3月1日(火)~5月8日(日)

●<新商品>鯖のムニエル グルノーブル風 2,916円(写真左上)

ふっくらとした鯖のムニエルを、春野菜で彩りました。

フォンドヴォーと焦がしバターのコクのある味わい深いソースと爽やかなレモンがバランスの良い一品です。付け合せには、春が旬な筍やスナップエンドウ、アスパラガス、キャベツを使用しました。クルトンを散らしてお召し上がりください。

【販売期間】3月1日(火)~5月8日(日)

●桜あんぱん(2個入り) 648円

パン生地に酒種を使い、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。

【販売期間】3月1日(火)~4月30日(土)



●フリュイ ルージュのブリオッシュ 1,620 円 (写真右)

甘酸っぱい3種類のベリー(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)をブリオッシュ生地に混ぜて焼き上げた、春限定の商品です。



【販売期間】3月1日(火)～4月30日(土)

●ドライチェリーとヘーゼルナッツのプチパン (5個入り) 648 円 (写真左)

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

【販売期間】3月1日(火)～4月30日(土)