

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2014年（平成26年）12月5日

暦ごとのイベントや行事を、ホテルの味でお楽しみいただくシリーズ

ガルガンチュワの味暦 あじごよみ

おせちの後のデザートに『お正月ケーキ』（栗・苺）

寒さが続く日の食卓に『舌平目のチェスターフィールド』『ポトフ』

年始のごあいさつに『帝国ホテルオリジナル風呂敷「宝づくし」』

ガルガンチュワは新年1月1日から営業いたします



門松をかたどったロールケーキ『お正月ケーキ』

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、季節ごとに訪れるイベントや行事にふさわしい商品を「ガルガンチュワの味暦（あじごよみ）」シリーズとして、本年 5 月から 1 年間にわたりご紹介しています。

今回、その第 5 弾として、新春を祝う門松をかたどったケーキと、寒さが続く季節にお召し上がりいただきたい惣菜 2 種、新春にふさわしい柄のオリジナル風呂敷を販売いたします。

概要は次の通りです。

■ガルガンチュワの^{あじごよみ}味暦 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： ガルガンチュワ 03-3539-8086（直通）

販売期間/内容/価格： 以下の通り ※価格はいずれも消費税込

<おせちの後のデザートに>

【販売期間】1 月 1 日（木・祝）～1 月 7 日（水）

●お正月ケーキ（栗）

【価格】972 円

マロングラッセの粒が入ったマロンクリームのリールケーキに、栗、ヘーゼルナッツ、ピスタチオをあしらい、銀箔をふりました。

門松をイメージして斜めにカットしたリールケーキに水引を結んだ、シックな印象のリールケーキです。

●お正月ケーキ（苺）

【価格】972 円

苺のムースをビスキュイ生地で巻いたリールケーキに、苺、グロセイユ、ラズベリーをあしらい、金箔をふりました。

上記と同様に、門松をイメージして斜めにカットしたリールケーキに水引を結んだ、華やかな印象のリールケーキです。

<寒さが続く日の食卓に>

【販売期間】1月1日（木・祝）～2月28日（土）

●舌平目のチェスターフィールド（写真左）

【価格】2,808円

タラバガニ、帆立貝、エビとマッシュルームをベシヤメルソースで合わせ、さらにアメリカーナソースを合わせた特製ソースを舌平目で包み上げ、衣をつけて焼きました。チェスターフィールドとはコートの一称の名称で、つまり、衣をまとった舌平目という冬らしい名前の料理です。付け合わせとともにタルタルをつけてお召し上がりいただきます。



●ポトフ（写真右）

【価格】2,700円

牛肉とたっぷりの野菜（芽キャベツ、人参、ポテト、小玉ねぎ、セロリ）のほか、香り付けに体を温める効果のあるクローブを加えた、冬にぴったりの煮込み料理です。牛肉はビーフイオンとチキンイオンを1：1の割合で合わせて煮込んでいます。

<年始のごあいさつに>

●帝国ホテルオリジナル 風呂敷「宝づくし」（販売中）

【価格】2,916円

おめでたい意味を持つ、日本の伝統的な柄をちりばめたデザインは「宝づくし」と呼ばれ、吉祥・招福を願う気持ちが込められています。10種類の模様をちりばめた風呂敷は、新春の贈り物に、また、商品をラッピングしてのご贈答にもおすすめです。

色：紺、赤 サイズ：90cm×90cm 素材：綿100%

