

2020 年（令和 2 年）2 月 17 日

行事の多い春シーズンに向け
ご入学のお祝いやお花見におすすめの商品が登場

ガルガンチュワの春曆



左上：ご入学祝いに「ランドセル」

左下：お祝いの席を華やかに盛り上げる大型ホールケーキ「フリーズ ポヌール」

右：春を感じるケーキ「ベリーファームタルト」（上）と「桜のタルト」（下）

帝国ホテル 東京は、行事の多い春シーズンに向け、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に最適な惣菜、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暦 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、茶) 各 850 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。今年は「赤」と「茶」の2種類をご用意いたしました。側面の花柄とチェック柄で、より一層可愛らしく仕上げました。お子様へのお祝いの気持ちを込めたケーキです。

ケーキの内部は異なる味の層にしており、深い味わいが楽しめます。「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、フランボワーズソースで赤いランドセルを表現しました。「茶」はアーモンド風味のムースをミルクチョコレートムースで包みました。チョコレートのグラッサージュで茶色のランドセルを表現しています。



【販売期間】3月1日(日)～4月12日(日)

●＜新商品＞バスクチーズケーキ 【12 cm】 2,000 円

帝国ホテルのバスクチーズケーキは、吟味した素材を使用し、表面を香ばしく焼き上げるとともに、クリームチーズのなめらかな食感を大切にしています。シンプルな素材をシンプルなレシピで作るチーズケーキだからこそ、使用する素材と製造方法には特に工夫をしました。

【販売期間】 3 月 1 日（日）～



●＜新商品＞タルトブラン 【15 cm】 4,000 円 《ホワイトデー限定商品》

ルビーチョコレートとムースと 5 種のベリー（ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、ブラックベリー、レッドカラント*¹）が彩り豊かな、クランベリークリームとタルトです。

タルト生地にはなめらかなクランベリークリームを詰め、ミックスベリーのコンフィチュールを重ねました。さらに、ルビーチョコレートとムースの中には、ビスキュイ・ジョコンド*²とミックスベリーのコンフィチュールを入れ、深い味わいをお楽しみいただけます。

華やかなデコレーションと、ムースのふわっとしたやさしい口当たりが特長です。

お二人で過ごすホワイトデーにぴったりのケーキです。



*¹ 赤スグリ

*² アーモンド入りのスポンジ生地。

【販売期間】 3 月 1 日（日）～3 月 14 日（土）

●フリーズ ボヌール 35,000 円

特別な日や華やかな場にふさわしい、苺をたっぷり
と使用した大型（24cm 角）のケーキです。スポンジ
生地と苺、生クリームを2層に重ね、さらに天面にも
苺を敷き詰めて、合計約 100 個の苺を使用し華やか
に仕上げました。ご希望のメッセージを入れたチ
ョコレート製のプレートもご用意いたします。

“思わず笑みがこぼれる、幸せなひとときを
過ごしてほしい” という想いを込めて名付けた

「フリーズ ボヌール」でご入学やご卒業、お誕生日などをぜひお祝いください。

（「フリーズ」はフランス語で「苺」、「ボヌール」は「幸せ」の意味）



【販売期間】 通年販売

※7 日前までに要予約、11:00 以降の受け渡し

●＜数量限定＞ポワソンダブリル 3,300 円 （4～5 名様用）

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。
フランスのエイプリルフール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。



【販売期間】 3 月 20 日（金・祝）～4 月 1 日（水）

●マカロン（9 個入り） 2,700 円

桜やストロベリー、ピスタチオなど、春をイメージ
したフレーバーのマカロンを詰め合せました。
表面はサクッと、中はしっとりした食感です。
春らしい色合いがお手土産にぴったりの商品です。
※マカロンは通年販売。季節ごとにフレーバーを変
えてご用意しております。



【販売期間】 3 月 1 日（日）～5 月 31 日（日）

●桜のタルト（写真下） 4,300 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（フレーク状にしたクッキー生地）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(日)～ 4月19日(日)



●ベリーファームタルト（写真上） 4,300 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練り込んで焼き上げ、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、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20日(月)～ 5月31日(日)

■惣菜

●帆立と海老のフォカッチャサンドセット 1,500 円

帆立フライと海老フライを、自家製のタルタルソースと共にフォカッチャに挟んだサンドイッチです。帝国ホテル伝統のポテトサラダと、卵本来の味がしっかりと味わえる人気のカスタードプディングをセットにしました。お花見やピクニックなど戸外へテイクアウトしてお召し上がりいただくのにぴったりの商品です。

※ご購入特典として、レストラン「パークサイドダイナー」のテイクアウトコーヒーご優待券をお渡しいたします。

【販売期間】 通年販売



●ガルガンチュワサンドイッチ（桜） 13,000 円

4種類（ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ）のサンドイッチは、それぞれの具材にあわせた4種類のパンを使用しています。パンで作り上げたバスケットの蓋には春限定で桜の花をあしらい、フルーツと共に詰め合わせました。

ピクニックやお花見、ホームパーティーにおすすめの華やかなサンドイッチです。

※数量限定・7日前までに要予約



●ペンネ ペスカトーレ 2,300 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和えた彩り豊かなペンネです。

【販売期間】3月1日（日）～ 4月30日（木）



●ハッシュドビーフ 2,100 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。やわらかな国産牛の味わいをお楽しみください。

【販売期間】3月1日（日）～ 4月30日（木）

※ライスと野菜は含まれません。



●シュリンプピラフ 2,100 円

アメリカヌソースをオニオンとマッシュルームのバターソテーに合わせた、海老の旨味を堪能できるピラフです。

【販売期間】 3 月 1 日 (日) ～ 4 月 30 日 (木)



■パン

販売期間はすべて 3 月 1 日 (日) ～ 4 月 30 日 (木)

●桜あんぱん (2 個入り) (写真左) 650 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。



●フリュイルージュのブリオッシュ (写真右) 1,700 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、ラズベリージャム) を生地練りこんだ、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 (5 個入り) 650 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。



■その他

●料理長スヌーピー、パティシエール ベル 缶入りチョコレート 各 1,300 円 ビター6個（写真左）・マーブル6個（写真右）

ピーナッツ生誕 70 周年を記念した料理長スヌーピーと、ガルガンチュワの人気商品に囲まれたパティシエール ベルの2種類のデザインがかわいらしいスティックチョコレートです。

【販売期間】 販売中



●料理長スヌーピー マグカップ（70 周年記念デザイン） 2,100 円

ピーナッツ生誕 70 周年を記念し、料理長スヌーピーをデザインした帝国ホテルオリジナルのマグカップです。

【販売期間】 販売中 ※オンラインショップでも販売



PEANUTS® © 2020 Peanuts Worldwide LLC
www.snoopy.co.jp