

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

歴史にふさわしく More Imperial
than ever
未来にふさわしく 130th

2020年（令和2年）7月21日

ホテルショップ「ガルガンチュワ」の姉妹店を初出店



「プティ ガルガンチュワ」 開業

開業日：2020年8月3日（月）10時

場所：JR東京駅「グランスタ東京」内

帝国ホテル伝統のブルーベリーパイやアップルパイをミニサイズで販売するほか、東京駅でしか手に入らないオリジナル商品を販売



JR東京駅「グランスタ東京」構内1階に8月3日（月）にオープン
「プティ ガルガンチュワ」

帝国ホテル 東京は、ホテルショップ「ガルガンチュワ」の姉妹店となる「プティガルガンチュワ (petit gargantua)」を、8月3日(月)、JR東京駅「グランスタ東京」内に開業いたします。



ホテルショップ「ガルガンチュワ」は、「帝国ホテルの味をご家庭で」をコンセプトに1971年にオープン、2021年に開店50周年を迎えます。お惣菜、ケーキ、パンなどシェフ熟練の技が生きる品々をはじめ、手土産や季節のご挨拶にふさわしいギフトなど多数取り揃え、オリジナルグッズもご用意しております。店名は、16世紀フランスを代表する物語作家、フランソワ・ラブレーの小説に登場する美食家で大食漢の王様の名前にちなんだものです。

このたび開業する「プティガルガンチュワ」は、ガルガンチュワのセカンドラインとして誕生する、初の姉妹店です。ガルガンチュワのコンセプトはそのままに、この店舗でしか買えないオリジナルの商品のみを展開いたします。

「ガルガンチュワ」開店当時から愛されてきたブルーベリーパイやフィリングにこだわったアップルパイを「プティガルガンチュワ」用にミニサイズにして数量限定でご用意するほか、フランス産発酵バターと天日海塩など厳選素材を使用した「塩バターサブレ レクタングル」をはじめ、シンプルながら上質さや優しさ、温かみを感じる商品を展開し、東京駅を利用する方々のギフトや手土産、またご自宅でのティータイムなどの需要にお応えいたします。また、パッケージやショッパーも本店と異なるデザインを導入。シンプルでエッジが効いた、可愛らしさ、楽しさ、ユーモアを感じるデザインでご用意いたします。

概要は次の通りです。

■ プティ ガルガンチュワ (petit gargantua) 概要

「ガルガンチュワ」の精神を引き継ぎながら、「プティ ガルガンチュワ」でしか買えないオリジナルの商品のみを展開いたします。ギフトや手土産、またご自宅でのティータイムなどの需要にお応えし、シンプルでエッジが効いたオリジナルデザインのパッケージやショッパーをご用意します。

開業日： 2020年8月3日(月) 開業日 10:00 開店
場所： JR東日本 東京駅構内「グランスタ東京」内 1階 (改札内)
東京都千代田区丸の内 1-9-1
営業時間： 月～土・祝日 8:00～22:00
日・連休最終日の祝日 8:00～21:00
取り扱い商品： 以下の通り ※価格はすべて税込み

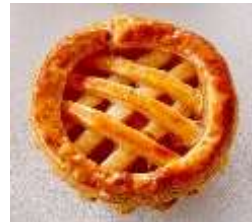
プティ ブルーベリーパイ 648円

1971年ホテルショップ「ガルガンチュワ」の開店以来、愛され続けている人気のブルーベリーパイを、「プティ ガルガンチュワ」限定のサイズで販売します。バターの香り豊かなパイは食感も良く、芳醇なブルーベリーフィリングとのバランスが絶妙です。



プティ アップルパイ 648円

パイ生地と相性の良い紅玉にシナモンをたっぷりきかせ、上品な甘さに仕上げました。



プティ タルト (抹茶) 864円

抹茶の香るしっとりとした生地、うぐいす豆と小豆をトッピングしました。



プティ タルト (オレンジ) 864円

オレンジとグレープフルーツピールが爽やかなタルトです。



プティ ブッセ ストロベリー 432円 (写真なし)

軽やかな食感の生地に甘酸っぱいストロベリーとレモンのジャムをはさみました。

合鴨とコンテチーズのクグロフ 832円

料理長 杉本雄が監修した香り高い一品。合鴨の生ハムと熟成12ヶ月のコンテチーズを合わせたクグロフ型のブリオッシュです。



プティ ガルガンチュワ クッキー グルマン

16 枚 1,836 円 (写真)

32 枚 3,348 円

個性的な味わいの4種類のクッキー（トマト、パルミジャーノ・レッジャーノ、紅茶、ごま黒糖）を詰め合わせました。



塩バターサブレ レクタングル 7 枚 1,944 円

帝国ホテルメインダイニングでも提供しているフランス産の発酵バターと天日海塩を使用した、素材を厳選して作ったサブレです。

水色のボックスに入れてお届けします。



カラメルパイ オヴァール 6 枚 1,728 円

バターの風味豊かなパイをカラメリゼしました。バリっとした食感が楽しいパイです。

ベージュ色のボックスに入れてお届けします。



塩バターサブレ&カラメルパイ 詰合せ 13 枚 3,564 円

(写真なし)

サブレとパイが一度に楽しめる詰合せです。

開業記念 プティ ガルガンチュワ グラン マドレーヌ 1,296 円

帝国ホテルのメインダイニングでも提供しているフランス産発酵バターを使用した、約 12 cm のボリュームミナマドレーヌです。



ミニ水筒 (ブルー、ホワイト) 各 3,300 円

持ち運びしやすいミニサイズのオリジナルロゴ入り水筒です。



お問い合わせ： 「プティ ガルガンチュワ」 グランスタ東京店

TEL：03-6259-1164 (直通) ※8月3日より

ご参考【グランスタ東京について】

「グランスタ東京」は、「TRY NEW TOKYO ST.」（トライニュートーキョーステーション）をコンセプトとして、エキナカ初登場の店舗や駅機能の拡充により、今までにないエキナカ空間を創造します。東京駅利用者のニーズを満たすことを超えた、新たな出会いや発見を創出することにより、今までのエキナカ概念を超える新体験を提供します。

■ 「JR東日本最大規模のエキナカ商業施設誕生」

東京駅の1階、地下1階にわたる全153店舗・店舗面積約11,300㎡（※）の規模で展開。

（※）新設の66店舗・6500㎡と、既設の87店舗・4800㎡を合算した数値です。

■ 「エキナカで老舗・名店の美食探求」

エキナカ初登場の老舗や名店など34店舗・合計約1,000席分の飲食店が新たに出店。

■ 「“エキナカ初” “新・東京土産”が多数登場」

エキナカ初登場や新ブランドの店舗から限定商品が登場。

■ 「新たな発見と感動をお届け」

・新幹線や高速バスにより日本全国から“朝獲れ”等の高鮮度な魚介類が集結。

・エキナカで“ハシゴ酒”を楽しめる「横丁エリア」が誕生。

・食堂車を再現した“鉄道レストラン”が誕生。

■ 「東京駅エキナカ新広場“スクエア ゼロ”が誕生」

東京駅初の本格的なイベントスペース機能で日本の魅力を発信・発見。

「グランスタ東京」施設概要

所在： 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅 1階・地下1階 ※改札内外
ショップ業種： スイーツ、飲食店、ベーカリー、カフェ、デリ、雑貨、駅弁、グロスアリー、コスメ、フラワー
店舗面積： (新設)約 6,500㎡ / (既設)約4,800㎡ / (合計)約11,300㎡
店舗数： (新設) 66店舗 / (既設)87店舗 / (合計)153店舗
開業日： 8月3日(月) ※8月3日(月)開業の店舗は10:00より開店いたします。