

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2021年（令和3年）8月31日

ご自宅でのクリスマスに、帝国ホテルの味を

インペリアルクリスマス 2021

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：2021年11月1日（月）～お受取り日の5日前18:00まで

商品お渡し期間：2021年12月18日（土）～12月25日（土）



左上：東京料理長 杉本雄によるクリスマスケーキ「Truffe 『S』 2021」

左下：クリスマスの食卓を彩る「クリスマスオードブル」

右上：華やかな見た目の「ベネディクション」

右下：さつま若しゃもを使ったプレミアムな「ローストチキン」

帝国ホテル 東京は、ご自宅でのクリスマスをお楽しみいただける商品として、多種多様なクリスマスケーキや惣菜、パンを、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて2021年12月18日（土）から25日（土）まで販売いたします。（ご予約承り期間：2021年11月1日（月）～お受取り日の5日前18:00まで）



帝国ホテル 東京では、毎年、定番と新作を取り揃えたクリスマスケーキを販売しております。2021年の新作ケーキには、東京料理長の杉本雄による、トリュフを使用したケーキ「^{トリュフ}Truffe『S』2021」や、ポインセチアのデザインがクリスマスの食卓に華やきを添えるスペシャルケーキ「ベネディクション」のほか、ベリーの赤とフロマージュブランの白の色合いでクリスマスらしさを演出した「ルージュ ブラン」の3種をご用意いたします。なお、環境への配慮から、昨年同様にクリスマスケーキのデコレーションやパッケージには、プラスチック素材を極力使用せずお届けいたします。（2020年は、クリスマス商品におけるプラスチック使用量を、前年に比べ9kg以上削減しました。）

また、ワインやシャンパンに合う前菜を盛り合わせた「クリスマスオードブル」は、品数を増やしより豪華な内容にリニューアル。さらに、定番の「ローストチキン」には、さつま若しゃもを使用したプレミアム商品が加わり、2種からお選びいただけるようになりました。毎年ご好評をいただいている「シュトレン」などとともに、ご自宅でのクリスマスをお楽しみください。

概要は次の通りです。

□インペリアルクリスマス 2021 概要

販売場所：	ホテルショップ「ガルガンチュワ」
ご予約承り期間：	11月1日（月）～お受取り日の5日前18:00まで
商品お渡し期間：	12月18日（土）～12月25日（土）
ご予約・お問い合わせ：	・クリスマスご予約専用ダイヤル 03-3539-8026 （受付時間 10:00～18:00） ・ホームページからのご予約も承ります。 （クレジットカード決済にて） https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/christmas_2021.html

※一部商品のご配送も承ります。

※価格はすべて消費税込

《ケーキ》

- ★新作 トリュフ^{トリュフ}「S」^{エス} 2021 20,000円 ※150台限定
(約4名様用)【長さ22cm、高さ10cm】

東京料理長 杉本雄が手掛けるトリュフ「S」シリーズの第3弾。この時期ならではの黒トリュフを使用したクリスマスケーキです。藁を敷いた黒いかごに盛られたトリュフをイメージしています。ケーキの上には、スライスしたフレッシュトリュフをのせており、特別感を味わえる一品に仕上げました。

ベースの中心部には、刻んだトリュフを織り交ぜて、ブランデーシロップをしみ込ませたババ*の生地があり、それを包むように、クルミとヘーゼルナッツのプラリネムース、チョコレートのビスキュイ（スポンジ生地）、そしてトリュフ風味のムースを順に重ねています。また、ナッツのザクザクとした食感をお楽しみいただけるかごや、トリュフを模した部分は、竹炭を混ぜ込んだミルクチョコレートでコーティングしました。

トリュフ風味のムースには、フェアトレードチョコレートを使用しております。

なお、名称に含まれる「S」には、5つの想いが込められています。

Sugimoto	杉本より
Sincérité	誠意を込めて
Saint	聖なる夜に
Spécial	特別な
Surprise	驚きを・・・

*ババ…フランスやイタリアで親しまれている、洋酒を効かせたシロップをしみ込ませた伝統菓子。

～ トリュフ^{トリュフ}『S』^{エス} 2021 に込めた想い～

本シリーズの3作目にあたる「トリュフ『S』2021」は、この一年間のアイデアと技術を込めた集大成です。ブランデーが芳醇に香り、大人の味わいをお楽しみいただけます。年に1度の心躍るクリスマスシーズン。このようなご時世だからこそ、大切な方と記憶に残る時間をお過ごしいただきたく、ケーキを通して、皆さまに笑顔をお届けできたら幸いです。

第14代東京料理長 杉本雄

● ★新作 ベネディクション 50,000円 ※10台限定
(約20名様用)【直径24cm、高さ18cm】

特別な日のテーブルを華やかに彩るクリスマスケーキです。中央に、クリスマスフラワーとも呼ばれる「ポインセチア」をモチーフにしたチョコレートを飾り、ポインセチアの花言葉「祝福」を意味するフランス語にちなみ「ベネディクション」と名付けました。



「ベネディクション」は、チョコレートでできたポインセチアと、ケーキ部分、そして土台のチョコレートクランチで構成されています。ケーキ部分をお好みの大きさにカットしてお召し上がりいただき、その前後に日持ちのするポインセチアと土台のチョコレートをお召し上がりいただくと、クリスマスシーズンを一層お楽しみいただけます。



ケーキ部分はチーズタルトとムースでできており、1つのケーキで様々な味をお楽しみいただけます。チーズタルトはフランボワーズジャム、カスタードクリーム、スポンジ生地などを重ねました。その上にのせたムースは、外側からマダガスカル産のバニラビーンズを贅沢に使用したムースと、ルビーチョコレートを合わせた苺とフランボワーズのムースで層をなしており、中心部分には苺と柚子のジュレを忍ばせました。また、ムースの下に敷いたシュトロイゼル(クッキー生地)が食感のアクセントになっています。仕上げに、苺やフランボワーズ、ピスタチオ、食用花をトッピングし、雪の結晶をイメージしたホワイトチョコレートで、クリスマスらしく飾りました。

なお、ケーキの土台とポインセチアの鉢(筒状の部分)は、アーモンドや、ピスタチオ、オートミールなどを合わせており、ザクザクとした食感を楽しめます。甘さが控えめなので、食後のコーヒーとともに召し上がりいただくのもおすすめです。

●★新作 ルージュ ブラン

2,500円 (2~3名様用) 【直径 12cm】、900円 (1名様用) 【直径 6cm】

ベリーの赤とフロマージュブランの白を基調とした、ピスタチオが香る軽やかな食感のケーキです。口当たりのなめらかなフロマージュブランのムースで、ベリーのムースとイタリア産のピスタチオを使用した生地を包み、中心部分に砕いたフランボワーズを詰めました。

仕上げに、チョコレート、フランボワーズ、ブルーベリー、パールクラッカン*を飾っています。

ケーキの土台に使用した、サブレ生地のサクツとした食感とともに楽しみください。



*パールクラッカン…丸い粒状のサクサクとした食感のシリアルを、チョコレートでコーティングしたもの。

●ブッシュ ド ノエル 5,700円 (8~10名様用) 【長さ 26cm】

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。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子の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、チョコレートを添えています。



※飾りのチョコレートのデザインは変更になります。

●クリスマスショートケーキ <生クリーム> (写真は直径 15cm)

(2~3名様用) 【直径 12cm】 4,500円

(4~6名様用) 【直径 15cm】 5,500円

(6~8名様用) 【直径 18cm】 6,900円

しっとりとしたスポンジ生地に苺を挟み、生クリームで美味しさを閉じ込めた、不動の人気ナンバーワンを誇るクリスマスケーキです。パティシエが、ひとつずつ手作りしたチョコレートや雪だるまのマカロンなど、特別な日を賑やかに彩るデコレーションパーツはすべてお召し上がりいただけます。



《惣菜》

●★新作 クリスマスオードブル 20,000円（2～4名様用）

（写真右：1段目、写真左：2段目）

帝国ホテル伝統の味をお楽しみいただけるオードブルをはじめとした、クリスマスにふさわしい見た目も華やかな料理は、ワインやシャンパンとの相性も抜群です。1段目にあるキャビアをお好みのメニューにのせてアレンジもお楽しみください。



1段目には、シャンパンによく合う前菜を詰め合わせました。1瓶まるごと入れたキャビアや、色鮮やかな3種のテリーヌが目を引きまします。

また、3種のコールドミートには、ザワークラウトや、カクテルオニオン、ミックスベリーなどを添えました。一緒にお召し上がりいただくと、さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。そのほか、フォワグラやずわい蟹を使った贅沢なタルトや、3種のチーズ、そしてクルミを使ったフランスパン「パン・オ・ノア」なども詰め合わせました。

2段目には、白ワインによく合う前菜を詰め合わせました。バジルが爽やかに香る、チキンとビーンズのサラダのほか、帝国ホテル伝統のサーモンマリネやポテトサラダ、有頭海老をのせたシーフードマリネを盛り込み、ホテルで長年愛され続けている味もご堪能いただけます。

内容：

【1段目】

- ・フォワグラムースのタルト ・ずわい蟹のタルト
- ・コールドミート〈スモークカナール（鴨の燻製）、ターキーパストラミ、パンチェッタとマッシュルームのテリーヌ〉
- ・ザワークラウト、カクテルオニオン、コルニッション、ミックスベリー、ローズマリー
- ・キャビア（1瓶）
- ・テリーヌ3種〈海老、帆立貝、野菜〉、ブロッコリー
- ・チーズ3種〈ミモレット、カマンベール、ゴルゴンゾーラ〉
- ・ドライ克蘭ベリー、ドライアプリコット、オリーブ、パン・オ・ノア

【2段目】

- ・サーモンマリネ ・ポテトサラダ ・シーフードマリネ 有頭海老添え
- ・チキンとビーンズのサラダ

●蟹とほうれん草のキッシュ 2,500円

ずわい蟹とほうれん草を使用したキッシュです。コクのあるふんわりとしたアパレイユと、蟹の旨みをお楽しみいただける一品です。



●★新作 ローストチキン (さつま若しゃも) 9,000円 (4~5名様用)

鹿児島県産の「さつま若しゃも」を使用したプレミアムなローストチキンです。鹿児島県の地鶏として長年親しまれている「さつま若しゃも」は、弾力に富んでおり適度な歯ごたえがあります。また、“まるやか”と表現されるほどのやさしい味わいが特徴です。ローズマリーで風味を付け、じっくりと焼き上げました。



※付け合わせの野菜は含まれておりません。

●ローストターキー 22,000円 (約10名様用)

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせないメインディッシュです。熟練の技で焼き上げた香ばしいターキーに、付け合わせの温野菜を添えました。クランベリーソースとともにお召し上がりください。

《パン》

●シュトレン 大 5,500円 (写真左) 小 1,800円 *配送可
※11月12日(金)より販売

お酒に漬けたドライフルーツを生地に練りこんだ、ドイツの町・ドレスデンの伝統的なクリスマス菓子です。帝国ホテルのシュトレンの特徴はフルーツをふんだんに使用していること。日持ちがするのでご贈答用としてもおすすめです。



●ヌス シュトレン 4,400 円（写真右） * 配送可
※12月1日（水）より販売

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが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。

●パネトーネ 3,200 円 * 配送可
※12月1日（水）より販売

毎年ご好評いただいている「パネトーネ」がさらにおいしくリニューアルしました。自家製酵母種を使用し、時間をかけて発酵熟成を進めることで、口どけの良い、ふんわりとした生地に仕上げました。また、最高級と称されるカナダ産小麦粉やバターの贅沢な風味と、イタリア産オレンジピールの爽やかな味わいもお楽しみいただけます。



【オンラインショップ・通信販売 限定商品】

お取り寄せできるクリスマス商品を3種類ご紹介いたします。

ご注文承り期間： 11月1日（月）～12月10日（金）
商品お届け期間： ・ケーキ2種 12月13日（月）～12月25日（土）
・ローストチキン 12月18日（土）～12月25日（土）
※ご指定がない場合は12月24日（金）にお届けいたします。
ご注文・お問い合わせ： ・オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp>
・通信販売 0120-655044（10:00～17:00）

●クリスマスマロン 5,800円(4~5名様用)【直径14.5cm】

渋皮栗のダイスカットを生クリームと合わせ、スポンジ生地でサンドした人気のケーキです。仕上げに、濃厚な和栗クリームを絞り、渋皮栗や生クリーム、ナッツ、そしてチョコレートで飾り付けました。



●★新作 ホワイトクリスマス 5,400円(4~5名様用)【直径14cm】

ベルギー産のホワイトチョコレートを使ったムースの中に、苺のムースとフランボワーズのジュレ、スポンジ生地を閉じ込めました。ホワイトチョコレートのグラッサージュで表面に艶を出し、真っ赤なラインとチョコレート、グロゼイユ(赤すぐり)、金箔で美しくデコレーションしています。ケーキの縁に飾ったローストピスタチオが食感のアクセントとして効いています。



●ローストチキン(みちのく清流どり) 7,500円(4~5名様用)

ローズマリーが香る、岩手県産のみちのく清流どりを使ったローストチキンです。じっくりと焼き上げることで、柔らかくジューシーに仕上げました。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。



[「帝国ホテルのクリスマス2021」について詳しくはこちら](#)