

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019 年（平成 31 年）2 月 15 日

卒業や入学、就職などお祝いのシーンを彩る新作ケーキや
春のお出かけにおすすめのテイクアウト商品が登場

ガルガンチュワの春暦



写真＝『ガルガンチュワの春暦』商品

フレーズ ボヌール（左）、帆立と海老のフォカッチャサンドセット（右）

帝国ホテル 東京は、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も最適な惣菜、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

●<新商品>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、苺をたっぷりを使用した大型(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 個の苺を使用しています。トッピングにはチョコレートやマカロン、3 種類のフルーツ(メロン、ラズベリー、ブルーベリー)をあしらって華やかに仕上げました。

メッセージプレートはご希望に合わせてアレンジいたします。



【販売期間】3月1日(金)~

※7日前までに要予約

※11:00以降の受け渡し

●マドレーヌ・ファルシー(苺・レモン) 1,620 円

発酵バターの香るしっとりとした生地とガナッシュのハーモニーを楽しめるマドレーヌです。春限定のガナッシュとして、苺味とレモン味をご用意しました(各3個計6個入)。

【販売期間】3月1日(金)~5月31日(金)まで



●ランドセル（赤、黒） 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です。ケーキの内部をコンポートとムースの 2 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、「黒」はカラメル風味のバナナのコンポートとアーモンド風味のムースをミルクチョコレートで包みました。

【販売期間】 3 月 16 日（土）～4 月 7 日（日）



●マカロン 2,700 円（9 個入り）

桜やストロベリー、ピスタチオなどの春をイメージしたフレーバーを詰め合わせました。表面はサクッと、中はしっとりした食感です。

※マカロンは季節に合わせたフレーバーで、通年ご用意しております。

【販売期間】 5 月 31 日（金）まで



**●＜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 24 日（日）～4 月 1 日（月）

●桜のタルト（写真右） 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 (金) ～ 4 月 21 日 (日)

●ベリーファームタルト

（写真手前） 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 22 日 (月) ～ 5 月 31 日 (金)



■惣菜

●<リニューアル商品>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。大正時代から続く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ホテルショップで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】 4 月 1 日 (月) ～

●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。パン製バスケットの蓋には春限定で桜の花をあしらひ、フルーツと共に詰め合わせました。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サンドイッチです。

※数量限定・7日前までに要予約



【販売期間】3月1日(金)～4月30日(火・休)

●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合えたペンネです。

【販売期間】3月1日(金)～4月30日(火・休)



●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(金)～4月30日(火・休)

※ライスと野菜は含まれません。



●五穀米ピラフ～春の味覚～ 2,000 円

食感に特徴のある五穀米（大豆、押はだか麦、ごま、玄米、キヌア）を使用したピラフを、春らしくたけのこと菜の花で彩りました。

【販売期間】3月1日(金)～4月30日(火・休)



■パン

販売期間はすべて3月1日（金）～4月30日（火・休）

●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。



●フリュー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、ラズベリークリーム）を生地に織り込んだ、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。