

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）10月2日

開業125周年を記念した総料理長創作料理も登場

「ガルガンチュワ」冬の限定商品

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

11月1日（日）～12月31日（木）



総料理長・田中健一郎による開業125周年記念商品
『和牛のバロティーヌ 季節の野菜添え』

帝国ホテル 東京は、冬季限定商品として「開業 125 周年記念メニュー」ならびに、「シーズナルメニュー」、「ガルガンチュワのあたたか料理」を、本館 1 階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、11 月 1 日（日）から 12 月 31 日（木）まで販売いたします。



帝国ホテルは今年で開業 125 周年を迎えます。それにあたりこの度、開業月である 11 月からの 2 か月間限定で、「開業 125 周年記念メニュー」として、総料理長の田中健一郎による創作料理『和牛のバロティエヌ 季節の野菜添え』をホテルショップ「ガルガンチュワ」において発売いたします。

また、本格的な寒さが訪れるこの季節は、クリスマスや忘年会、年越しなどのお集まりの機会も多い時期です。様々なシーンにご利用いただけるよう、ご家庭用やおもてなしに最適な「シーズナルメニュー」および、冬の季節にふさわしい「ガルガンチュワのあたたか料理」をご用意し惣菜、パン、デザートなどを取り揃えました。

商品の概要は次の通りです。

■「開業 125 周年記念メニュー」「シーズナルメニュー」

「ガルガンチュワのあたたか料理」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 / TEL. 03-3539-8086

販売期間： 11 月 1 日（日）～ 12 月 31 日（木）

内容： ※価格はいずれも消費税込み

〈開業 125 周年記念メニュー〉

◇和牛のバロティーヌ 季節の野菜添え〈新作〉 4,320 円

帝国ホテルの本格的な味をご家庭でもお楽しみいただきたいという総料理長・田中健一郎の想いが詰まった開業 125 周年記念メニューです。

フォワグラや松の実、きのこなど数種類の具材を薄くスライスした和牛で巻き、フォンド ボーでじっくり煮込んで仕上げました。素材のうま味が溶け込んだソースと一緒に召し上がりください。

〈シーズナルメニュー〉

【惣菜】

◇海老とオリーブのトマトソースパスタ

ジェノベーゼ風味〈新作〉(写真手前) 2,052 円

海老と2種類のオリーブとモッツァレラチーズをトッピングした、トマトソースのパスタです。トマトソースの野菜のうま味と、風味豊かなジェノベーゼとの相性が抜群です。



◇シーフードピラフ アメリケーヌソース添え (写真奥) 2,160 円

魚介のスープで炊いたライスに、海老、ムール貝、いかなどのシーフードとパプリカパウダーを加えました。海老と野菜のうま味が凝縮されたアメリケーヌソースと共に召し上がりいただきます。

【パン】

◇パン オ ヴァン<新作> (写真手前) 4本入り 648円

赤ワインに漬け込んで柔らかくしたドライサラミとクルミを、同じく赤ワインで仕込んだ生地には織り交ぜて焼き上げました。程よく塩気が効いた、お酒とも相性の良いパンです。



◇いちじくのクグロフ (写真奥) 1,728円

「クグロフ」とは、オーストリアやフランスのアルザス地方の伝統的な焼き菓子です。

ドライ白いちじくを白ワインに漬けて柔らかくし、それをくるみと一緒にバター風味豊かなブリオッシュ生地に混ぜ込んで、クグロフ型で焼き上げました。

いちじくのプチプチとした食感がお楽しみいただけます。

【ケーキ】

◇キャラメルナッツチーズケーキ<新作> (写真左) 810円

スフレチーズケーキの上に、ドライパイナップルと2種類の香ばしいペカンナッツ(ロースト、シュガーコーティング)をのせ、キャラメルソースをからめました。



◇スフィア (写真右) 756円

バニラムースの中に赤いラズベリーゼリーと黄色いパッションフルーツゼリーのスフィア(球体)を閉じ込めました。

まろやかなムースと甘酸っぱいゼリーの色と味わいのコントラストをお楽しみください。

〈ガルガンチュワのあたたか料理〉

【惣菜】 ◇ブイヤベース (写真左) 2,700円

ベースとなるスープは、魚でとったブイヨンにソテーした玉ねぎとポロねぎを加えて軽く煮詰め、さらにサフランで色と香りを加えました。海老、タイ、ホタテ貝、ムール貝などの具材のうま味も溶け込んだコクのある一品です。

◇オニオングラタンスープ (写真右) 2,160円

帝国ホテル伝統の自家製ビーフコンソメをベースに、じっくりとソテーした玉ねぎを合わせ、陶製のココットに入れてグリエールチーズをのせて焼き上げました。



【ケーキ】 ◇クレープシュゼット 1,296円

カスタードクリームをクレープ生地で包み、オレンジ果汁、カラメル、バター、オレンジリキュールを合わせたコクのあるソースを加えました。ご家庭の電子レンジで温めてお召し上がりください。