

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）2月19日

みずみずしい苺のスイーツとベリー類を使ったパンを取り揃えて

『ガルガンチュワの苺フェア』

本館1階 ホテルショップ 「ガルガンチュワ」
3月1日（日）～4月30日（木）



『ガルガンチュワの苺フェア』で販売する苺のスイーツ
手前右から時計回りに「苺のタルト」「苺のミルフィーユ」
「シャルロット・オ・フレーズ」「苺のシフォンケーキ」

帝国ホテル東京は、苺を使用したスイーツやパンを取り揃えた苺フェアを、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、3月1日（日）から4月30日（木）まで開催いたします。



ガルガンチュワでご提供しているスイーツの中でも、この時期ひととき人気の高いメニューが苺を素材にしたものです。『ガルガンチュワの苺フェア』では、みずみずしい苺を使用したケーキ5品、ベリー類を使用したパン2品をお届けします。

なお、このうちケーキ3品は、本館1階の「ランデブーラウンジ」でお召し上がりいただくことも可能です。

『ガルガンチュワの苺フェア』の概要は次の通りです。

■ 『ガルガンチュワの苺フェア』 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)

販売期間 : 3月1日（日）～4月30日（木）

営業時間 : 8:00～20:00

内 容 : ※料金はいずれも消費税込

<ケーキ>

●苺のシフォンケーキ 810円

苺とビターオレンジのフレーバーティー風味の軽やかなシフォンケーキに、コクのある生クリームと苺をはさみました。

●苺のタルト 864円

アーモンドクリームの入ったタルトの上にカスタードクリームをのせ、さらに苺をたっぷりトッピングしました。

●苺のミルフィーユ 864円

サクサクしたパイの食感と、甘酸っぱい苺、濃厚なカスタードクリームが調和した、毎年人気の高い一品です。

●シャルロット・オ・フレーズ 864円

円筒状に巻いたビスキュイ生地の中に、苺のムースとバニラクリームを入れ、苺と生クリームをトッピングしました。

●苺のミルクロール 2,160円

苺のピューレをしみ込ませたスポンジ生地で、濃厚な生クリームと一緒に苺を丸ごと包み込んだロールケーキです。



「苺のシフォンケーキ」、「苺のタルト」、「苺のミルフィーユ」は、本館 1 階「ランデブーラウンジ」でお召し上がりいただけます。

期間およびご提供時間： 3月1日（日）～4月30日（木） 11：00～22：30（ラストオーダー）

内 容： スイーツセット（コーヒー、紅茶またはハーブティー付）

2,270円（消費税込・サービス料別）

※「ガルガンチュワ」でのテイクアウト商品とは、内容が一部異なります。

<パン>

●フリユイ ルージュのブリオッシュ

1,620円（写真右）

フリユイ ルージュ＝“赤いフルーツ”のとおりに、ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーの3種類のベリーを生地におり込んだ、春限定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

648円（4個入り）（写真左）

バゲット生地にドライチェリーとヘーゼルナッツを合わせました。朝食やティータイムにお楽しみいただけるパンです。