

2022年（令和4年）12月7日

フレンチテイストでお届けする、帝国ホテル初の恵方巻が誕生！

フレンチ恵方巻／ローストビーフ 抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ

ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：2022年12月27日（火）～お受取り日の7日前まで

お渡し期間：2023年1月27日（金）～2月5日（日）

節分の2月3日（金）は店頭でも販売



フランス料理のエッセンスを加えて創作した「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」（右）
和の食材を用いた、食感も楽しめる節分スイーツ「抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ」（左）

帝国ホテル 東京のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、帝国ホテルならではのフレンチテイストの「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」と「抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ」を、2023年1月27日（金）から2月5日（日）まで販売いたします。2つの新商品を通して、節分の“新しい楽しみ方”をご提案いたします。



「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」は、東京料理長の杉本雄が無病息災を願って、健康志向の食生活においてスーパーフードとして期待されている長野県産の穀物「ソルガム」を使用し、フランス料理のエッセンスを加えて創作しました。また、「抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ」は、抹茶、和三盆、黒豆といった和の食材を用い、“恵方巻”に見立てた遊び心あふれるスイーツです。

なお、上記商品のご予約は、お電話およびインターネットにて承りますが、節分に当たる2月3日（金）に限り、「ガルガンチュワ」店頭にて数量限定で販売いたします。

概要は次の通りです。※価格はすべて消費税込

□帝国ホテル 東京の恵方巻

販売場所： 帝国ホテルプラザ 東京1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

※「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」は「Épicerie GARGANTUA」、
「抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ」は「Pâtisserie GARGANTUA」にて
販売・お渡し。

※2種類ともご予約の場合は、「Épicerie GARGANTUA」にてお渡し。

ご予約承り期間： 12月27日（火）～お受取日の7日前まで。

※2商品ともに、1日10個限定で承ります。

ご予約方法： 店頭、お電話（03-3539-8086）またはインターネット

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/setsubun.html>

販売期間： 2023年1月27日（金）～2月5日（日）

お問い合わせ： ガルガンチュワ

TEL. 03-3539-8086(直通) ※10:00～19:00

●フレンチ恵方巻／ローストビーフ 3,000円 (1名様向け)

まるで“フレンチサラダロール”を食べているかのような、これまでにない恵方巻です。ポリフェノール、GABA、食物繊維が豊富な長野県産の穀物「ソルガム」と白米を帝国ホテル伝統のフレンチドレッシングで和え、長葱の緑の部分から抽出したオイルで調味したロメインレタスと、黒毛和牛のローストビーフを薄切りの大根でロール状に巻きました。



帝国ホテル伝統のローストビーフを、もちもちとしたソルガムやシャキシャキとしたロメインレタスの食感、ライムの爽やかな酸味とともにお楽しみください。

【ご参考】ソルガムとは

世界5大穀物のひとつでもあるソルガムは、米国ではとうもろこし、大豆、小麦に続く重要な農作物とされています。日本では「たかきび」とも呼ばれ遅くても平安時代には伝来し古くから栽培されてきました。グルテンフリーでGABAやポリフェノールなどが豊富なことに加え、乾燥や雑草に強く水やりや除草の手間も少ないために、農家の高齢化や後継者不足で増え続ける耕作放棄地対策にも寄与できる作物としても、いま改めて注目が高まっています。



(「[AKEBONO 株式会社](#)」公式HPより)

～「フレンチ恵方巻／ローストビーフ」に込めた想い～

開業当初より130余年にわたって、フランス料理を主体とした西洋料理を提供してきた伝統をもつ、帝国ホテルが初めてお届けする恵方巻として、日本で親しまれている“海苔巻き”を洋風に仕立てました。

節分の日にその年の恵方に向けて願い事をしながら食べると、福を招くと言われていた恵方巻に、消費者だけでなく生産者にも優しいスーパーフードのソルガムを用いることで、“皆様にこれからも健康にお過ごしいただきたい”という想いを込めました。

これまでにないスタイルの恵方巻を通して、「食」の魅力や可能性を感じていただけたら幸いです。



帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄

●抹茶と和三盆の恵方ロールケーキ 1,800円 (1名様向け)

和三盆のクリームと丹波黒豆を、もちもちとした食感の抹茶のビスキュイと濃厚なガナッシュで包み、表面にビターチョコレートを吹きかけて海苔巻き風に仕立てたロールケーキです。土台部分のサクサクとした食感のシュクレ生地が、ロールケーキの食感とのコントラストを生んでいます。

濃厚な抹茶、上品な甘さですっきりとした後味の和三盆、風味豊かな黒豆による“和の食材”のハーモニーと、生地のもちもちとした食感をお楽しみください。

