



2020年（令和2年）8月28日

6種類のクリスマスケーキと惣菜、パンを取り揃えて

インペリアルクリスマス 2020

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約・変更承り期間：10月20日（火）～12月14日（月）15:00まで

お渡し期間：12月19日（土）～12月25日（金）



杉本 雄 東京料理長によるケーキ「Truffe 『S』 2020」

帝国ホテル 東京は、帝国ホテルの味をご家族や親しい方とのお時間でお楽しみいただけるクリスマス向けの商品として、大きさや味わいなどをさまざまに取り揃えたクリスマスケーキや惣菜、パンを、本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で 12 月 19 日（土）～ 25 日（金）の期間にて販売いたします。（ご予約・変更承り期間：10 月 20 日（火）～12 月 14 日（月）15：00 まで）



毎年定番と新作を取り揃えてお届けしているクリスマスケーキ。2020 年の新作は、昨年ご好評をいただいた東京料理長の杉本雄によるトリュフを使用したケーキ「Truffe『S』」がさらにグレードアップして切り株を模したケーキ“ブッシュ ド ノエル”で登場。そのほか、毎年クリスマス期間に館内を彩る約 1000 本のバラを使ったドーム型の装花をイメージした「Noël Rouge」や、100 個以上の苺を使用した豪華なケーキとして「ポルテ ボヌール」を新たにご用意いたします。

なお、環境への配慮から、デコレーションやパッケージにプラスチック素材を極力使用しない形でお届けいたします。

このほか、クリスマス限定の惣菜として、前菜 5 種を盛り合わせた「クリスマスオードブルバリエ」や毎年人気のメニュー「ローストチキン」、「ローストターキー」を販売するほか、クリスマスにちなんだパンも期間限定でご用意いたします。



館内を彩る真紅のバラ

概要は次の通りです。

■インペリアルクリスマス 2020 概要

場所： 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
（ご予約・変更承り期間： 10 月 20 日（火）～12 月 14 日（月）15：00 まで）

お渡し期間： 12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）

ご予約・お問い合わせ： ガルガンチュワ 03-3539-8086（11:00～18:30）

※8 月 28 日現在

ホームページ (<https://www.imperialhotel.co.jp/>) からの
ご予約も承ります（クレジットカード決済にて）

※価格はいずれも消費税込

《ケーキ》

- ★新作 Truffe「S」2020 13,000円
(約4名様用)【直径10cm、高さ10cm】※130個限定

東京料理長 杉本雄が手掛けるクリスマスケーキ第二弾。旬の高級食材であるトリュフを使用した華やかなクリスマスケーキです。本物の木から型を取って創り上げた帝国ホテルオリジナルの「ブッシュ ドノエル」に仕上げました。

栗の粒感を残したマロンクリームと黒トリュフ香るマスカルポーネクリームを使用したロールケーキをヘーゼルナッツムースで包み、チョコレートで覆って切り株の形にデコレーションしました。ケーキの周りには、キノコの形に仕上げたシュークリームや、枝や枯葉を模したチョコレートで彩り、まるで森の中を再現したかのような見た目のインパクトとともに、スライスした黒トリュフも添えて芳しい香りもお楽しみいただけます。



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・・・

- ★新作 ポルテ ボヌール 45,000円
(約20名様用)【24cm角、高さ7.5cm】

フランス語で、「幸せ(=ボヌール)を運ぶ(=ポルテ)」の意味で、“クリスマスに帝国ホテルより幸せなひとときをお届けしたい”という想いを込めたケーキです。100個以上の苺を使用し、特別な日にふさわしい贅沢なケーキに仕上げました。帝国ホテルで受け継がれる、甘さ控えめながらコクを感じる口どけの良い生クリームが苺の甘さを引き立てます。また、バターのコクがありしっかりと味わいのスポンジ生地からは、サクランボのリキュール「マラスキーノ」がほのかに香ります。



● ★新作 ^{ノエル ルージュ} Noël Rouge

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

※12月1日(火)より販売

帝国ホテル 東京の館内を彩るドーム型のバラの装花をイメージした、バラの香りが口の中に広がるロマンティックなケーキです。サブレとピスタチオの生地、フランボワーズのジャムとバラのムースを重ねて、ライチとフランボワーズ風味のルビーチョコレートムースで包んでいます。赤い艶やかなグラサージュで仕上げ、フランボワーズとバラの花びらを飾りました。



●ブッシュ ド ノエル 5,700円 (8~10名様用) 【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、マカロンを添えています。



●クリスマスショートケーキ

<生クリーム> (写真は15cm)

(2~3名様用) 【12cm】 4,500円、

(4~6名様用) 【15cm】 5,500円、

(6~8名様用) 【18cm】 6,900円

<チョコレートクリーム> (写真は12cm)

(2~3名様用) 【12cm】 4,500円、

(4~6名様用) 【15cm】 5,500円

しっとりとしたスポンジ生地には苺をはさみ、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。今年は環境への配慮として、従来のプラスチック製の飾りを使用しないデザインに一新しました。パティシエがひとつずつ手作りでチョコレートや、雪だるまのマカロンが特別な日を賑やかに彩ります。



お客様からリクエストの多いチョコレートクリームのショートケーキもご用意いたします。

《惣菜》

●クリスマス オードブルバリエ 7,300円 (4名様用)

紅ずわい蟹で白身魚のムースを包みキャビアを添えた「蟹のシャルロット」や、星型のズッキーニの皮やピンクペッパーで飾りつけた人気商品の「ポテトサラダ」のほか、「合鴨のスモーク」や「パテ ド カンパーニュ」、「海老のエスカベッシュ」とクリスマスにおすすめの5種類の前菜を盛り合わせました。



●ローストチキン 7,500円 (4~5名様用)

肉質の柔らかさとジューシーさが特徴の国産ハーブ鶏を使用したローストチキンです。ローズマリーで風味付けをし、じっくりと焼き上げました。

※付け合せの野菜は含まれません



●ローストターキー 20,000円 (約10名様用)

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。熟練の技で焼き上げた香ばしいターキーに、付け合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。

●サーモンとほうれん草のキッシュ 2,000円

スモークサーモンとほうれん草を使用したクリスマス限定のキッシュです。

《パン》

- シュトレン 大 4,800 円 (写真左) 小 1,800 円 *配送可

※11月14日(土)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伝統的なクリスマス菓子です。日持ちが長く、ご贈答用にもおすすめです。



- ヌス シュトレン 4,400 円 (写真右) *配送可

※12月1日(火)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 2,200 円 *配送可

※12月1日(火)より販売

日持ちの良いイタリアの代表的なパン菓子。長時間発酵により、柔らかく香り良く仕上げた生地にドライフルーツを加えて焼き上げました。

