

2023年（令和5年）8月31日

食欲の秋にぴったりのスイーツやパン、惣菜が多数登場
「ガルガンチュワ」秋のおすすめ商品

ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル オンラインショップ

販売開始日：9月1日（金）



（左）九頭竜まいたけと鮭のピラフ
（中央）十五夜ショートケーキ
（右）ボンボン ショコラ「オータムセレクション」

帝国ホテル 東京は、食欲の秋におすすめのスイーツやパン、惣菜を、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」にて期間限定で販売いたします。

スイーツでは、十五夜をテーマにした新作ケーキ「**十五夜ショートケーキ**」が登場。そのほか、マッシュルームやイチジクを使った季節のパンや、秋の食材を堪能できる「**帆立貝と茸のグリルサラダ**」や「**九頭竜まいたけと鮭のピラフ**」などの惣菜も販売いたします。

また、オンラインショップでは、ナッツやアールグレイティーの2種類のショコラを詰め合わせた「**ボンボン ショコラ『オータムセレクション』**」を販売いたします。ご自宅用はもちろん、季節の贈り物としてもおすすめです。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワ 秋のおすすめ商品 概要

期 間 : 2023年9月1日(金)～

※商品によって販売期間が異なります。

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」

10:00～19:00

TEL. 03-3539-8086

・帝国ホテル オンラインショップ

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

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

新商品の詳細は、公式HPからもご覧いただけます。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/autumn_taste.html

■スイーツ

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」

〈ケーキ〉

●パリブレスト 【1名様用】1,500円【ホール(直径15cm)】5,500円

パリブレストに1名様用のサイズが新登場しました。ほろ苦いカカオ風味の生地に、アクセントに塩味を効かせたヘーゼルナッツのペーストやプラリネカスタードクリーム、生クリームを絞り、ヘーゼルナッツを飾りました。香ばしいヘーゼルナッツの香りと、外はサクッと中はもちっとした生地のお味のコントラストをお楽しみいただけます。



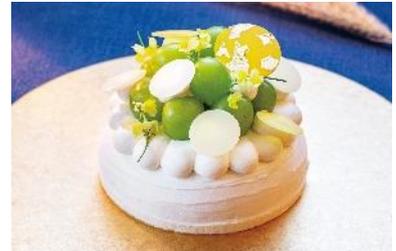
※販売期間：9月1日(金)～11月30日(木)

※ホールサイズはご予約制のため、受け取りご希望日の5日前までにご予約ください。

●【新作】十五夜ショートケーキ(直径12cm) 5,500円

2023年の「十五夜」は9月29日(金)。「十五夜」は一年で最も美しいとされる「中秋の名月」を鑑賞しながら、農作物などの収穫を月に感謝する行事です。農作物の中でもツルのあるぶどうは、「月と人との繋がりを強くする」と言われ、縁起の良いお供え物とされています。

この季節に美味しいシャインマスカットをふんだんに使用したショートケーキに、月と月の光をイメージした丸いチョコレート飾りをつけて仕上げました。



※販売期間：9月28日(木)～9月30日(土)

※店頭での販売数には限りがあるため、ご予約をおすすめしております(商品のお渡しは各日10:30より)。

※受け取りご希望日の3日前までにご予約ください(インターネット予約は3日前18時まで)。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/whole_cake_menu.html

<マカロン>

●【新作】ミルクティー 400円

豊かな紅茶の香りが口の中に広がる、ミルクティーのような味わいのマカロンです。ダージリンを煮出したクリームや茶葉を合わせた紅茶のガナッシュをはさみ、日常的に紅茶を飲む文化のある英国をイメージしたタータンチェック柄をあしらって仕上げました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

●【新作】イチジク 400円

黒イチジクの濃厚な甘さとプチプチとした食感をお楽しみいただけるマカロンです。オレンジとレモンの果汁を加えイチジクの味わいを引き立たせたコンフィチュールとバタークリームをはさみました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

<ショコラ>

●【新作】カカオショコラ アマンド 1,900円

カカオポッドを模したチョコレートに、ローストしたアーモンドをキャラメリゼし、ビターチョコレートでコーティングしたアマンドショコラ4個を閉じ込めました。カカオポッドを割ってお召し上がりください。



※販売期間：10月1日（日）～11月30日（木）

その他、ホテルメイドの焼き菓子も多数ご用意しております（写真は一例です）。



ほうじ茶の茶葉を練り込んだ「HOJICHA」 / カカオが香る「グラン クラシック ショコラ」
※どちらも10月1日（日）より販売いたします。

■パン

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エピスリー ガルガンチュワ)」

●【新作】スリーズショコラ 900円

甘酸っぱいチェリーとほろ苦いチョコレート、マスカルポーネクリームが織りなす絶妙な味わいをお楽しみいただける一品です。キルシュを塗ったチョコレートのジェノワーズ生地に、グリオートチェリー、マスカルポーネクリームとキルシュに漬けたダークチェリーを重ね、ブリオッシュフィユテ生地に閉じ込めて焼き上げました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

●【新作】フィグ 950円

イチジクならではの上品な甘味と食感をお楽しみいただける一品です。ブリオッシュフィユテ生地に、イチジクとマスカルポーネクリーム、はちみつとイチジクのジャムを重ねました。仕上げに、キルシュでマリネしフランボワーズのジャムをまとわせた黒イチジクを飾りました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

●【新作】コルネ（ショコラ） 750円

まるでアイスクリームのような見た目がモダンなチョココロネです。ブリオッシュフィユテ生地をアイスクリームのコーンのように成形し、表面をキャラメリゼして焼きあげ、ザクとした食感に仕上げました。中にはキャラメリゼしたアーモンドとブランデー入りのビターチョコレートを詰めて、仕上げにバタークリームを絞り、カカオニブのフロランタンやココアのクッキーを飾りました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

●【再販】シャンピニオン 950 円

バター風味豊かなサクサクとした生地、バター、塩胡椒、イタリアンパセリでソテーしたマッシュルームを詰めました。パルメザンチーズのコクと塩味がクセになる味わいです。

※販売期間：9月1日（金）～12月31日（日）



●【再販】さつまいもと黒ごまのプチパン (5個入り) 720 円

フランスパン生地、ローストした黒すりごまとシロップ漬けのさつまいもを混ぜ込んで焼き上げました。さつまいもの甘味と黒ごまの豊かな香りが特徴で、お食事とあわせてお召し上がりいただくのもおすすめです。

※販売期間：9月20日（水）～10月31日（火）



■惣菜

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エписリー ガルガンチュワ)」

●【新作】帆立貝と茸のグリルサラダ 1,600 円 (100g)

茸やかぼちゃを使った秋におすすめのサラダです。グリルした帆立貝やエリンギ、かぼちゃ、いんげんに、シメジのソテーと生ハムを合わせ、フレンチドレッシングでさっぱりと仕上げました。グリルすることで引き出した帆立貝の旨味、野菜の甘味や香ばしさ、生ハムの塩味が奏でるハーモニーを味わえる一品です。

※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）



●【再販】九頭竜まいたけと鮭のピラフ 2,700 円

鮭の旨味を閉じ込めた和風のピラフに、肉厚でしっかりとした食感が特長の香り豊かな「九頭竜まいたけ」をふんだんに飾りました。噛むほどに感じられる舞茸の美味しさをご堪能いただけます。

※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）



●【新作】ローストビーフのフォカッチャサンド 1,800円

ローストビーフと野菜が入った食べやすいサイズのフォカッチャサンドです。ローストビーフによく合うカクテルソースを使用し、野菜のピューレ、レタス、レッドオニオン、トマトをサンドしました。



※販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）

●【新作】フルーツロール 柿×マスカルポーネ×レーズン 1,300円

ホワイトブレッドに、生クリームとマスカルポーネを合わせたクリームを絞り、角切りの柿と柔らかい食感のレーズンを巻いた甘さ控えめなフルーツロールです。



※販売期間：9月20日（水）～10月31日（火）

●【リニューアル】サミュゼ オードブル 16,000円（2名様用）

「敬老の日や七五三などの“秋のお祝いシーン”を、帝国ホテルの料理とともに楽しみいただきたい」との想いを込めた、2名様向けのオードブルセットです。鰻や鮑、海老、いくらを贅沢に飾りつけた洋風ちらし寿司や、白ワインやシャンパンとも相性の良いコールドミート、チーズなどを詰め合わせました。店頭ではソムリエおすすめのお酒も各種取り揃えております。



※写真のマカロンやお酒はセットに含まれません。

※販売期間：9月15日（金）～11月19日（日）

※各日11：00より「エプスリー ガルガンチュワ」にてお渡しいたします。

※数量限定・受け取りご希望日の6日前までにご予約ください（インターネットからも可能）。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/samuser_autumn_2023.html

■オンラインショップ限定商品

●【新作】ボンボン ショコラ「オータムセレクション」 (2種 5個入り) 2,900円

秋におすすめの2種類のフレーバーをお楽しみいただける、オンラインショップ限定のボックスです。帝国ホテルのショコラは、シェフ ショコラティエ 市川幸雄が素材本来の魅力を最大限に引き出すために、甘味や酸味などのバランスが異なるチョコレートを複数ブレンドし、ひとつずつ手作業で仕上げています。



フレーバー名称	特徴
ノワゼット (3個)	ノワゼット(ヘーゼルナッツ)のジャンドゥジャ*と、ザクザクとした食感のアーモンドのプラリネを合わせました。香り豊かで濃厚なナッツの味わいをお楽しみいただけます。 *ジャンドゥジャ…焙煎したナッツ類のペーストとチョコレートを合わせたもの
テ ノワール (2個)	アールグレイティーの香るガナッシュにレモンのコンフィチュールを合わせた、爽やかなレモンティーのような味わいです。ガナッシュに使用したアールグレイの茶葉をショコラの表面にもあしらひ、紅茶の味わいをより引き出しました。

※販売期間：～11月27日(月)正午まで

※お届け期間：9月1日(金)～11月30日(木)

※数量限定のため、なくなり次第販売終了いたします。

※クール便(冷蔵)でお届けいたします。

●【再販】洋梨とキャラメルのみースケーキ(直径15cm) 5,616円

ラ・フランスピューレのみースと、キャラメルみースの2層仕立てのケーキの上に、焦げ目をつけた角切りの洋梨を飾り、ラ・フランスのジュレで覆ってクリームを絞りました。アルコール不使用のためお子さまにも安心してお召し上がりいただけます。敬老の日やお誕生日などのギフトとしてもおすすめです。



【お召し上がり方】冷蔵庫に約10時間入れて、解凍してからお召し上がりください。

※販売期間：～10月31日(火)

※お届け期間：9月1日(金)～

※クール便(冷凍)でお届けいたします。

※通信販売でも販売いたします。