

2021 年（令和 3 年）2 月 16 日

ご卒業やご入学などのお祝い、エイプリルフール、イースターなど
春の行事に、ご家庭でホテルのスイーツやお料理を

ガルガンチュワの春曆



ご入学のお祝いケーキ「ランドセル」を今年は 6 色で展開

帝国ホテル 東京は、ご卒業やご入学、エイプリルフール、イースターなど行事の多い春シーズンに向け、ギフトやご家庭でのお祝いの席に最適なスイーツ、惣菜、ベーカリーを、本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワの春曆 概要

期 間 : 2021 年 3 月 1 日 (月) より

※商品により販売期間が異なります。

販 売 場 所 : 本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営 業 時 間 : 10:00~19:00 ※2 月 16 日現在

お問い合わせ : TEL. 03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

■スイーツ

●ランドセル (茶、赤、黒、ピンク、水色、紺／全 6 色) 各 850 円

お子様のご入学へのお祝いの気持ちを込めた、ランドセルをかたどった春限定のケーキです。今年は、お子様のランドセルの色や、お好みの色をお選びいただく楽しさも感じていただきたいとの思いから、茶、赤の 2 色に加えて、黒、ピンク、水色、紺の 4 色を事前予約制でご用意いたします。ケーキの内部は、生地とムース、コンフィチュールの 3 層からなっており、周りを異なる味のムースで包みこんでいます。色によって異なる 2 種類の味わいもお楽しみください。



茶・黒 :

チョコレート生地にアーモンド風味のムースとオレンジのコンフィチュールを重ね、ミルクチョコレートムースで包みました。

赤、ピンク、水色、紺 :

バイクドチーズ生地にレモンムースとブルーベリーのコンフィチュールを重ね、レアチーズムースで包みました。

【販売期間】 3 月 20 日 (土・祝) ~ 4 月 11 日 (日)

※黒、ピンク、水色、紺の 4 色は事前予約制です (ご希望日の 5 日前まで)

●ポワソンダブリル 3,300 円

フランスのエイプリルフールの習慣にちなんで、毎年人気の商品です。フランスではエイプリルフールを「4月の魚（ポワソンダブリル）」と呼び、魚の形をしたお菓子やケーキが街中に並びます。魚型のパイに、カスタードクリームと苺をのせ、チョコレートで目を付けた愛嬌のあるお菓子に仕上げました。



【販売期間】 3月20日（土・祝）～4月1日（木）

●プラリネアマンド「ウフ」 3,200 円（9個入り）

ザクっとした食感とアーモンドの芳ばしい香りが楽しめる3種類の古代種アーモンドをブレンドしたプラリネにホワイトチョコレートでつやのあるコーティングを施し、卵をかたどったショコラです。ショコラは一粒一粒手作業で模様付けをし、“うずらの卵”をイメージしたデザインに仕上げました。鳥の巣柄をプリントしたパッケージに詰め、まるで鳥の巣からカラフルな卵を見つけたような、春らしい彩りを楽しめるショコラです。イースターにもおすすめです。 ※色は異なりますが、味は同一です。



【販売期間】 3月1日（月）～4月30日（金）

●桜のタルト（写真下） 4,300 円

桜の豊かな風味を味わう、春の訪れを告げるタルトです。桜の花びらと葉の塩漬け、うぐいす豆を加えて焼き上げたタルトに、桜色のシュトロイゼル（フレーク状にしたクッキー生地）と桜をトッピングしました。ご卒業・ご入学のお祝いや、ご進学、ご就職などの贈り物にもおすすめの焼き菓子です。

【販売期間】 3 月 1 日 (月) ～ 4 月 18 日 (日)



●ベリーファームタルト（写真上） 4,300 円

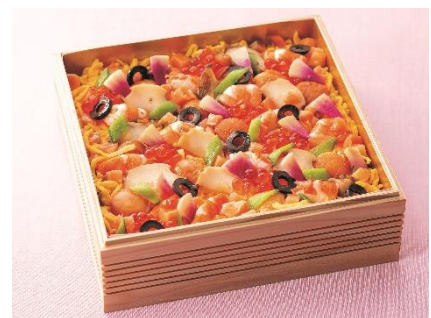
ベリーの程よい酸味と上品な甘さが特徴のタルトです。3種類のドライベリー（ストロベリー、ブルーベリー、クランベリー）を発酵バターやはちみつを加えた生地練り込んで焼き上げ、表面にシュトロイゼルとドライブルーベリー、レッドカラント（赤スグリ）をのせて彩りました。ベリーはそれぞれに合ったリキュールに漬け込み、味の特徴を際立たせています。

【販売期間】 4 月 19 日 (月) ～ 5 月 31 日 (月)

■惣菜

●《新作》KOTOBUKI 12,000 円

帝国ホテルのシェフがフランス料理の技術をもってお届けする、オリジナルのちらし寿司です。お子様の健やかな成長を願うひな祭りや、ご入学や長寿のお祝いなど、ご家族や大切な方の健康や幸せを思いながら過ごす様々な場面にお召し上がりいただきたいという想いを込めて、「お祝い」や「長命」といった意味を持つ「寿（ことぶき）」から名付けました。バターライスを手付けで味付けしてレモンで酸味を加え、いくらや鮑、海老、燻製帆立貝、燻製サーモンをのせて華やかに仕上げました。ライスには、キノアやもち麦などを混ぜ込み、食感もお楽しみいただけます。



【販売期間】 3 月 1 日 (月) ～ 4 月 11 日 (日)

※数量限定・7 日前までに要予約

以下の惣菜商品の販売期間はすべて3月1日（月）～4月30日（金）

● **《新作》豚ヒレ肉のピカタ デミグラスソース 2,300 円**

豚のヒレ肉を、卵やパルメザンチーズ、パセリにつけて焼き上げたピカタです。やわらかいヒレ肉とチーズのコクのある味わいをお楽しみいただけます。



● **《新作》山菜チキンピラフ 2,000 円**

チキンブイヨンと山菜の旨味を引き出したピラフです。山菜とぶなしめじを混ぜ込んだピラフに、菜の花と白舞茸を飾り、具たくさんな一皿に仕上げました。



● **《新作》モッツアレラチーズとベーコンのトマトパスタ 1,800 円**

ベーコンの入った自家製トマトソースで仕上げたペンネに、モッツアレラチーズをのせました。アスパラガスを添えて、彩り豊かに仕上げています。



● **《真鯛のバジル焼き レモンバターソース 2,800 円**

お祝いにふさわしい鯛を使用した一品。マヨネーズとバジルピューレを合わせ、ふっくらとした身の真鯛にのせてオーブンで焼き上げました。爽やかなレモンバターソースでお召し上がりください。



●ガルガンチュワサンドイッチ（桜） 13,000 円

4 種類（ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ）のサンドイッチは、それぞれの具材に合わせた 4 種類のパンを使用し、フルーツと共に詰め合えました。パンで作り上げたバスケットの蓋には、春限定で桜の花の造形をあしらっています。ご家庭でのお祝いの席を華やかに彩るサンドイッチです。



※数量限定・7 日前までに要予約

■ベーカリー

販売期間はすべて 3 月 1 日（月）～4 月 30 日（金）

●フリュイルージュのブリオッシュ 1,700 円

甘酸っぱい 3 種のベリー（ドライストロベリー、ドライブルーベリー、ラズベリージャム）を生地に織り込んだ、春らしいピンク色のブリオッシュです。



●桜あんぱん（2 個入り）（写真手前） 650 円

桜の花の塩漬けをトッピングした、ほんのりと桜の香りが広がる小倉あんぱんです。



●ミックスベリーのスコーン（4 個入り）（写真奥） 650 円

スコーン生地に 3 種類のドライベリー（ストロベリー、クランベリー、ワイルドブルーベリー）を加えて焼き上げました。スコーン生地の優しい味わいと、ベリーの甘酸っぱさが相性のよい一品です。

●ドライチェリーとヘーゼルナッツのプチパン（5 個入り） 650 円

バゲット生地ドライチェリーとヘーゼルナッツを加えて焼き上げた、香ばしく甘酸っぱいプチパンです。

