

2021年（令和3年）11月22日

### ガルガンチュワ開店 50 周年記念商品

### 「セレブレーション」

価格：23,000 円（消費税込）

販売開始日：2021年12月1日（水）

場所：ホテルショップ「ガルガンチュワ」内

「カドー ガルガンチュワ」



フランスの高級シャンパン「ドン ペリニヨン ロゼ」を贅沢に使用した大人向けのケーキ

帝国ホテル 東京は、開店 50 周年記念商品として、見た目も華やかな新作ケーキ「セレブレーション」をホテルショップ「ガルガンチュワ」にて 12 月 1 日（水）より販売いたします。



「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971 年に日本におけるホテルショップの先駆けとして開店した「ガルガンチュワ」は、本年 11 月におかげ様で開店 50 周年を迎えました。これを祝して発売する「セレブレーション」は、世界的に有名なフランスの高級シャンパン「ドン ペリニヨン」の種類の中でも、熟成期間が長く希少性が高い「ドン ペリニヨン ロゼ」を贅沢に使用した焼き菓子です。

「ガルガンチュワ」の節目にふさわしい商品として、さまざまなフルーツを飾って見た目も華やかに仕上げました。パウンド生地の中には、ドン ペリニヨン ロゼに丸一日漬け込んだ 3 種類のドライフルーツ（苺、いちじく、カシス）を織り込み、ケーキの中央下にはいちじくとサングリアのジャムとカシスの生地を層にして並べています。また、シャンパンの風味を存分に感じていただけるよう、焼き上げたケーキの表面にはドン ペリニヨン ロゼをたっぷりと染み込ませ、艶やかに仕上げました。

店頭では、ドン ペリニヨン ロゼも販売いたしますので、ケーキとロゼシャンパンとのマリージュもお楽しみいただけます。ご家庭での優雅なひとときに華を添える一品としても、その名の通り、大切な方へのお祝いの品としてもおすすめです。

概要は次の通りです。

## ■新作 「セレブレーション」

フランスの高級シャンパン「ドン ペリニヨン ロゼ」を贅沢に使用した大人向けの焼き菓子です。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますが、ドン ペリニヨン ロゼに苺といちじくのピューレを合わせた、別添えのロゼシャンパンソースを温めてケーキにかけていただくと、シャンパンの芳醇な香りと果実の甘酸っぱさが加わり、コクのある味わいをお楽しみいただけます。



価格：	23,000 円（消費税込）
販売開始：	2021 年 12 月 1 日（水）
販売場所・お問い合わせ：	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」内 「カドー ガルガンチュワ」 TEL:03-3539-8086（直通）
営業時間：	10：00～19：00 ※11月22日現在

### (ご参考) ホテルショップ「ガルガンチュワ」

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年にホテルショップの先駆けとしてオープンしました。以来、変わらない味でご好評いただいている「ブルーベリーパイ」をはじめ、ホテルで愛され続ける「バターロール」、伝統の味をご家庭向けにアレンジした「ポテトサラダ」や「シャリアピンステーキ」などのシェフ熟練の技を活かした品々やギフト向け商品に加え、オリジナルグッズなども多数ご用意しております。

店名の「ガルガンチュワ」は16世紀フランスを代表する物語作家、フランソワ・ラブレーの小説に登場する美食家で大食漢の王様の名前にちなんだものです。

2021年12月1日(水)、「ガルガンチュワ」は帝国ホテルプラザ1階に移転し、リニューアルオープンいたします。売り場面積を大幅に拡張し、東京料理長の杉本 雄が監修したデリカテッセンをはじめ、サステナブルな要素も取り入れた多彩な商品を販売いたします。



1971年開店当時