

2022年（令和4年）6月29日

暑い季節を盛り上げるメニューで毎日を賑やかに！

「ガルガンチュワ」夏の新商品

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」

販売開始日：7月1日（金）



この時期ならではの“食の魅力”を楽しめる新商品が多数ラインナップ

写真左：シャインマスカットのヴェリーヌ
写真中央：個性あふれる季節のベーカリー
写真右：ローストポーク 深谷ねぎカレーソース

帝国ホテル 東京は、暑い夏におすすめのスイーツやベーカリー、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、エメラルドグリーンの宝石を思わせる「シャインマスカット」を使用したヴェリーヌや、「プリンセスパプリカ」のマカロンが登場。ベーカリーでは、白桃やマンゴー、アスパラガス、とうもろこしなど季節の食材を使ったブリオッシュなどを販売します。また、惣菜は帝国ホテル初代会長 渋沢栄一の出身地の名産品「深谷ねぎ」を贅沢に使用したカレーソースとともに楽しむローストポークや、夏野菜を使用したラタトゥイユ、パエリアなど、幅広いラインナップでお届けします。ご自宅でのティータイムや、ランチやディナーの一品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 夏の新商品 概要

期 間 : 2022年7月1日(金)～期間限定

※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 ※6月29日現在

TEL. 03-3539-8086

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

■スイーツ

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

●【新作】シャインマスカットのヴェリーヌ 2,000 円

種無しで皮ごと食べられるシャインマスカットと、「マスカットのような香り」とも表現される甘く華やかな香りのエルダーフラワーが相性の良いヴェリーヌです。果実の魅力をお楽しみいただけるよう、上部分はシャインマスカットの味わいを凝縮させた自家製レーズン、口当たりのなめらかなシャンパンのムース、涼しげなグリーンのシャインマスカットのナパージュで仕上げ、下部分はエルダーフラワーの香りを引き出したゼリーやサバランを閉じ込めました。ジュシーでみずみずしい、夏にぴったりな一品です。



※販売期間：7月1日(金)～9月30日(金)

〈フランス パティスリーウィーク参加商品〉

●【新作】フォレノワール “Classique-Moderne” 1,800 円

「フランス パティスリーウィーク」とは、全国各地のパティスリーが、同じテーマでのスイーツの販売を通してフランス菓子の魅力を伝える祭典のことで、2022年は「ミルフィーユ」をテーマに7月1日～31日まで開催されます。

帝国ホテル 東京では、東京料理長 杉本 雄が、ダークチェリーとキルシュ*、チョコレートで作るフランスの伝統菓子「フォレノワール」を、味わいはそのままにモダンなミルフィーユに仕立ててお届けいたします。

ミルフィーユのパイ生地は、数百層も手折りで重ね、薄く切ったパイの層を縦方向に並べ焼き上げることで、新たな食感を生み出しました。中には、ダークチェリーのコンフィチュールとカカオビスキュイが層をなし、その周りをキルシュが香るクリームで包んでいます。パイ生地とビスキュイのそれぞれ違った食感も楽しめる一品です。同商品は、本館1階の「ランデブーラウンジ」でも7月1日～8月31日までご提供いたします。

*チェリーから造る蒸留酒

フランス パティスリーウィーク公式HP <https://francepatisserieweek.com/>



※販売期間：7月1日(金)～7月31日(日)

●【新作】マカロン（プリンセスパプリカ）400円

甘味を引き出した自家製のパプリカピューレ、刻んだパプリカ、バタークリームを挟みました。表面にはパプリカの皮を乾燥させて作った、ほのかに甘味と苦味を感じるパプリカパウダーを飾り、食材を余すことなく使用しています。

パプリカは、長さ約20cmの細長い形状と高い糖度が特徴の「プリンセスパプリカ」を使用。熱を加えると糖度が12～15度にまで達する点に注目し、パプリカを調理する工程では砂糖を使用せず、加熱後にさらに水分を飛ばして糖度が20度になるまで炊き上げることで、パプリカに備わる甘味を閉じ込めたマカロンに仕上げました。



※販売期間：7月8日(金)～8月31日(水)

■ベーカリー

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

●【新作】季節のブリオッシュ 5種

・ミルティーユ（フランス語で「ブルーベリー」という意味）900円

ブルーベリーの果肉感を味わえるブリオッシュです。シロップとブルーベリーのお酒に漬け込み、味わいを引き立たせた大粒のブルーベリーを、クリームチーズ、アーモンドクリームとあわせました。粒々とした食感を残した甘酸っぱいフランボワーズジャムのアクセントが効いています。



・ペッシュ（フランス語で「桃」という意味）900円

国産白桃のみずみずしさと上品な味わいをお楽しみいただけるブリオッシュです。暑い夏でも食べやすいように、白桃は白ワインとバニラでコンポートにすることで甘さを控えめにし、爽やかなマスカルポーネクリームとあわせています。白桃をお花のように飾り、ピンク色のフランボワーズのナパージュで可愛らしく仕上げました。



・アスペルジュ（フランス語で「アスパラガス」という意味） 900 円

アスパラガスのシャキシャキとした食感と、コクのあるチーズクリーム、ハモンイベリコ（生ハム）の絶妙なハーモニーが特徴のブリオッシュです。トッピングのミニリーフバジルが香りに爽やかさを、また、グリエールチーズが味わいに深みを加えています。



・マイル（フランス語で「とうもろこし」という意味） 880 円

夏に食べ頃を迎える「とうもろこし」の味わいを堪能できるブリオッシュです。とうもろこしは甘味のあるものを厳選し、コクのあるチーズクリーム、ジャンボン（ハム）とあわせました。トッピングしたほろ苦い香りのタイムや、オリーブオイルでソテーしたペティオニオン、グリエールチーズ、ハモンイベリコによって、味わいの変化もお楽しみいただけます。



・マンゴー 800 円

マンゴーのトロピカルな酸味と芳醇な甘味を味わえるブリオッシュです。バターと生クリームでソテーし味わい深く仕上げたマンゴーや、フレッシュマンゴー入りの口どけの良いクリーム、スポンジ生地を包んで焼き上げ、白ワイン漬けのマンゴーを飾りました。



※販売期間：上記5点すべて、7月1日(金)～8月31日(水)

●【新作】枝豆のプチパン（4個入り） 680 円

フランスパン生地に、塩茹でした枝豆を混ぜ込んで焼き上げました。小麦と枝豆のシンプルな味わいの食事パンです。



※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●【新作】パネトーネ ～シトロン～ 3,500円

自家製発酵種を使用し、時間をかけて発酵熟成させた口どけの良いしっとりとした生地と、「パネトーネ」発祥の地であるイタリアの潮流を取り入れた、すっきりとした後味が特徴の「ガルガンチュワ」のパネトーネ。夏向けにイタリア産のレモンピール、柚子、ホワイトチョコレートを生地混ぜ込んだ、爽やかな味わいのパネトーネが登場します。レモンピールはレモンのリキュールに、柚子は柚子のリキュールにそれぞれ漬け込むことで、果実の美味しさをより一層引き出しました。日持ちがするので、贈り物にもおすすめです。



※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●ミルティーユ・エ・ポム (6枚入り) 800円

ブルーベリーピューレを混ぜ込んだカンパーニュ生地、ドライワイルドブルーベリーとドライアップルを加えて焼き上げました。鮮やかな紫色が目を引き生地は、やわらかく軽めの食感です。クリームチーズなどとあわせても美味しくお召し上がりいただけます。



※販売期間：7月1日(金)～7月31日(日)

◆「ガルガンチュワ」における食の多様性への取り組み ～ヴィーガン対応～

昨年リニューアルオープンした「ガルガンチュワ」では、より多くのお客様に「帝国ホテルの味」をお楽しみいただきたいとの思いから、ヴィーガン対応の商品を展開しております。

7月1日から販売する「ヴィーガン フォカッチャ」(400円)は、白砂糖ではなく「てんさい糖」を使用しています。「てん菜」から作られる「てんさい糖」は、まろやかな甘さや風味、コクがあり、オリゴ糖も含まれているのが特徴です。



ヴィーガン フォカッチャ

■惣菜

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

●【新作】ローストポーク 深谷ねぎカレーソース 1,300円(100g)

帝国ホテル初代会長 渋沢栄一にオマージュを込めて誕生した、本館1階のレストラン「パークサイドダイナー」で人気の“渋沢カレー”をテイクアウト向けにアレンジし、肉料理としてご用意いたします。低温で柔らかく仕上げたローストポークを、「深谷ねぎ」を余すことなく使ったカレーソースとともにお召し上がりいただけます。ねぎ本来の甘味や苦味、辛味を活かしたカレーソースは、クミンやコリアンダーなど種類豊富な香辛料で香りを引き立て、奥深い味わいに仕上げました。



※写真はイメージです。

※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●【新作】温野菜 ポテト/オクラ/ゴーヤ 650円(100g)

夏の野菜をオリーブオイルとマスタードで味をつけ、さっぱりと仕上げました。皮付きのポテトの香ばしさと甘味に、ゴーヤの苦味がアクセントになっています。肉料理・魚料理問わず、様々なメインディッシュと相性が良いため、付け合わせとしてもおすすめです。



※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●ラタトゥイユとクスクス 480円(100g)

なす、ズッキーニ、パプリカなどの夏野菜をトマトソースで煮て、世界最小の pasta 「クスクス」とあわせました。野菜の甘味とコク、そしてクスクスの食感が楽しめる一品です。



※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●パエリア 2,300円

魚介とチキンの出汁を閉じ込めて炒めたライスに、サフランで香りと色を付けました。イカやムール貝、海老などのバラエティ豊かな具材を、トマトとともにさっぱりとお召し上がりいただける、夏にぴったりのメインディッシュです。



※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●野菜カレー 1,600円

レストラン「パークサイドダイナー」で人気の野菜カレーをご家庭向けにアレンジしました。なすやピーマン、かぼちゃなどの彩り豊かな野菜を、ホテル伝統のカレーソースとともに楽しみください。



*カドー ガルガンチュワ、オンラインショップ、通信販売では、「野菜カレー（カレーソース、野菜セット）」（冷凍商品）を販売しております。

※ライスは付きません。

※販売期間：7月1日(金)～8月31日(水)

●【1日10台限定】サミュゼ オードブル 13,600円（2名様向け）

※スイーツセット 16,600円

「夏のご自宅でのひとときを、帝国ホテルのオードブルでお楽しみいただきたい」との想いを込めたオードブルのセットです。ポテトサラダやサーモンマリネなどのホテル伝統メニューや、「ガルガンチュワ」のリニューアルを機に誕生した「モバイル」をミニサイズでご用意。そのほか、白ワインやシャンパンとも相性の良いコールドミートを詰め合わせました。

また、第5作目となる今回は、マカロンやカヌレなどの手軽にお召し上がりいただけるスイーツとのセットもご用意いたしました。メニューの中には、夏らしくトロピカルフルーツやフランボワーズのフレーバーも取り入れています。



- ご予約承り期間：～8月25日（木）まで
※受け取りご希望日の6日前までに要予約。
- ご予約方法：ガルガンチュワ店頭、電話、公式HPにて承ります。
- 商品引き渡し期間：7月15日（金）～8月31日（水）※各日11時よりお渡し
- 商品引き渡し場所：「Épicerie GARGANTUA（エピスリー ガルガンチュワ）」