NEWS RELEASE



2016年 (平成28年)9月7日

かぼちゃを使ったスイーツ、惣菜、パン、期間限定のオリジナル商品を発売

帝国ホテルのハロウィン

本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」 10月1日(土)~10月31日(月)



ハロウィンスイーツ 左『パンプキンタルト』右『かぼちゃのシフォンケーキ』

帝国ホテル 東京は、10 月 31 日のハロウィンにちなみ、かぼちゃを使用した スイーツ、惣菜、パンや、ハロウィン限定パッケージのチョコレートなどのギフト商品 を、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で10月1日(土)から10月31日 (月)まで販売いたします。

 \Diamond

帝国ホテル 東京 ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、ご自宅でもハロウィンの雰囲気をお楽しみいただけるよう、ハロウィンの象徴の一つでもある"かぼちゃ"を使用したスイーツ2種類、惣菜1種類、パン1種類と、ハロウィンにちなんだイラスト入りのパッケージを使用したプリン、チョコレート、クッキーを販売いたします。

また、スイーツ2種は本館1階「ランデブーラウンジ」でもご提供いたします。

ハロウィン関連商品の概要は次の通りです。

■帝国ホテルのハロウィン 概要

販売場所: 帝国ホテル東京 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間 /8:00~20:00

お問い合わせ/ TEL. 03-3539-8086

販売期間: 10月1日(土)~10月31日(月)

内 容: ※価格はいずれも消費税込み

【スイーツ】

●かぼちゃのシフォンケーキ 810円

ハロウィン期間限定のシフォンケーキです。かぼちゃ風味のシフォン生地にキャラメル 風味のホイップクリームをはさみ、キャラメリゼしたアーモンドとヘーゼルナッツが香 ばしく、食感のアクセントになっています。ピスタチオとこうもり型のチョコレートを トッピングしました。

●パンプキンタルト 810円

かぼちゃ風味のダマンド生地を入れて焼き上げたタルトに、クルミと松の実のキャラメリゼをのせ、かぼちゃ風味のカスタードクリームをかぼちゃの形にしぼりました。 シュガーコーティングのクルミとピスタチオ、こうもりとかぼちゃの妖怪ジャック・オ・ランタンを模したチョコレートをトッピングしました。

【惣菜】

●かぼちゃのポタージュ 756円

まろやかな味わいとかぼちゃのやさしい甘さが特徴のスープです。



【パン】

●かぼちゃのスコーン(4個入り) 648円

スコーン生地にかぼちゃのピューレを練り込み、アクセント にほんのり甘く煮詰めたかぼちゃを入れたスコーンです。

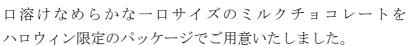


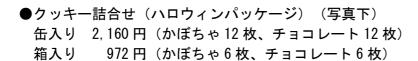
【ギフト商品】※通信販売、オンラインショップでも販売いたします。

●かぼちゃプリン (ハロウィンパッケージ) (写真左上) 1,080 円(3 個入り)

コクがあり、なめらかな口当たりのかぼちゃプリン3個セットです。

●プレートチョコレート(ハロウィンパッケージ)(写真右上) 1,080円(ミルクチョコレート18個入り) 648円(ミルクチョコレート9個入り)









【ラウンジでのご提供】

「かぼちゃのシフォンケーキ」と「パンプキンタルト」は、ラウンジでもご提供いたします。

販売期間 : 10月1日(土)~10月31日(月)

場 所 : 帝国ホテル 東京 本館1階 「ランデブーラウンジ」

ご提供時間: 11:00~22:30 (ラストオーダー)

料 金 : かぼちゃのシフォンケーキ 980円

パンプキンタルト 980円

*コーヒー、紅茶またはハーブティー付のスイーツセット 2,000 円

※料金は全て、消費税込、サービス料別

お問い合わせ: TEL. 03-3539-8045 (直通)