

2023年（令和5年）4月25日

鮮やかな新緑を思わせる抹茶や、季節の食材を使った商品が勢ぞろい  
**ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
初夏の新商品**



見た目も爽やかなこの季節ならではの食材を使った商品が多数ラインナップ

帝国ホテル 東京は、鮮やかな新緑を思わせる抹茶や季節の食材を使用した、爽やかな初夏の季節にふさわしい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」にて販売いたします。

概要は次の通りです。

## ガルガンチュワの初夏限定グルメ 概要

期 間 : 2023年5月1日(月)より

※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

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/index.html>

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】抹茶のティラミス 1,700円

香り高く濃厚な抹茶の味わいに、柚子とパッションフルーツの爽やかな酸味が広がるティラミスです。抹茶のテリーヌ、抹茶シロップを染み込ませたスポンジ生地、マスカルポーネのムースをあわせ、柚子とパッションフルーツのコンフィチュールをアクセントに効かせました。サクサクとした抹茶のシュクレ生地とともにお楽しみいただけます。



販売期間:5月1日(月)~6月30日(金)

### ●【新作】マンゴーのミルフィーユ 2,200 円

パティシエが丁寧に 730 層にも折り上げたパイ生地を贅沢に 2 枚使用した、マンゴーのミルフィーユです。濃厚な甘味のマンゴーとマンゴーのリキュールで香りづけしたカスタードクリームを、厚みがありながらも驚くほどに軽やかな食感の生地ではさみました。



販売期間：5月1日（月）～8月31日（木）

### ●【新作】シトロン 1,600 円

八丈島産「八丈フルーツレモン\*」の魅力が凝縮された、初夏にふさわしい爽やかなデザートです。サクサクとしたクッキー生地に、レモンの皮をアクセントに効かせたコンフィチュールや、レモンの酸味を活かしたクリームを重ね、はちみつが香るロどけの良いメレンゲと、レモンのジュレを飾って仕上げました。



\*八丈フルーツレモン…通常のレモンの2～3倍の大きさで、果皮の苦みが少なく皮ごと食べられるのが特長です。

販売期間：5月1日（月）～6月30日（金）

### ●【新作】カジェット スリーズ 1,800 円

この季節に美味しい濃厚な甘さが特長のダークチェリーや、食用花などを「カジェット\*」に可愛らしく盛り付けたチーズケーキです。グラノーラを混ぜたクランチやアーモンドのジョコンド、酸味のあるグリオットチェリーのコンフィチュールを、クリームチーズのムースで包み、すっきりとした後味に仕上げました。グリオットチェリーのコンフィチュールには、ハイビスカスを加え奥深い味わいを引き出しています。



\*カジェット…フランス語で「籠」という意味。

販売期間：5月12日（金）～6月30日（金）

## ●マカロン (アプリコット/フランボワーズ/レモン) 各 400 円

パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げた人気のマカロンに、この季節限定のフレーバーが3種登場しました。手土産やご自宅用にもおすすめの一品です。

### ・【新作】アプリコット

アプリコットのコンフィチュールと刻んだアプリコットを合わせ、バタークリームとともにはさみました。コンフィチュールにはアプリコットのリキュールを加えて芳醇な風味を効かせ、奥深い味わいに仕上げました。アプリコットの甘酸っぱさと、果肉感をしっかりと感じられるマカロンです。



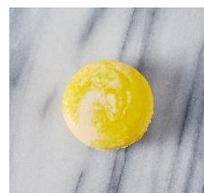
### ・【新作】フランボワーズ

フランボワーズ本来の甘酸っぱい味わいや種の食感を活かしたフランボワーズジャムをはさみました。



### ・レモン

レモンコンフィチュールとバタークリームをはさみました。コンフィチュールは皮の食感を残しており、爽やかな酸味とほどよい苦みを感じられます。



販売期間：[アプリコット][フランボワーズ] 5月1日（月）～

[レモン] 4月17日（月）～

<別売り>マカロン ギフト箱

[5個用] 400円 [10個用] 500円 [20個用] 900円

その他にも「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)」にて、この時期におすすめの焼き菓子をご用意いたします。



ソレイユ



抹茶のケーキ「テ ヴェール」

※6月1日（木）より販売開始

## ■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】スリーズ ノワール 900 円

ブリオッシュフィユテ生地に、アーモンドクリームやカットしたダークチェリーを加えたマスカルポーネクリーム、フランボワーズジャムを重ね、ダークチェリーを飾って仕上げました。キルシュの香るダークチェリーを、マスカルポーネクリームとフランボワーズジャムの酸味が引き立てます。



販売期間：5月1日（月）～6月30日（金）

### ●【新作】ショーソン・オ・シトロン 750 円

フランス産の発酵バターを使用した風味豊かなパイ生地で、爽やかなレモンクリームとリキュールに漬け込み味わい深く仕上げたアプリコットを包んで焼き上げました。爽やかなレモンと、芳醇なバターの香りが広がります。



販売期間：5月1日（月）～8月31日（木） ※各日 10：30 より販売

### ●【新作】抹茶のパルミエ 750 円

抹茶風味のブリオッシュフィユテ生地に自家製のバニラシュガーをかけて成形し、表面をキャラメリゼして焼き上げ、抹茶のガナッシュと金粉を施しました。香り高い抹茶の味わいと、サクサクとして口どけの良い生地のお楽しみいただけます。



販売期間：5月1日（月）～6月30日（金） ※各日 10：30 より販売

### ●【新作】アスパラガスとベーコンのキッシュ 880 円

シャキシャキとした食感のアスパラガスを、スモーキーな香りのベーコンやパルメザンチーズを加えたコクのあるアパレイユとともに味わうキッシュです。ディルやわさび菜を飾り、爽やかに仕上げました。ブリオッシュフィユテ生地を使用しているため、芳醇なバターの香りと軽い食感が特長です。



販売期間：5月1日（月）～6月30日（金） ※各日 10：30 より販売

その他にも、昨年ご好評いただいたパンも多数ご用意いたします（写真は一例です）。



ピスターシュ



パネトーネ  
～アプリコットオレンジ～



マカダミアナッツのプチパン  
(5個入り)

## ■惣菜

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

### ●【新作】山菜ピラフ ステーキ添え 2,800円

山菜を混ぜ込み生姜を効かせた和風のソースで味付けしたピラフです。照り焼きにした柔らかい牛フィレ肉や、シャキッとした食感をお楽しみいただけるこの季節ならではのこごみの天ぷらを添えて仕上げました。



販売期間：5月1日（月）～6月30日（金）

### ●海老のグラタン ヌードル入り 1,382円

人気のグラタンがお客様の声にお応えし、リニューアルして登場いたします。濃厚でコクのあるアメリカンソースに、プリッとした海老が10尾入っており、一口食べると海老の香りと旨味が口いっぱいに広がります。もちもちとしたヌードル入りで、満足感のある一品です。



販売期間：5月1日（月）～