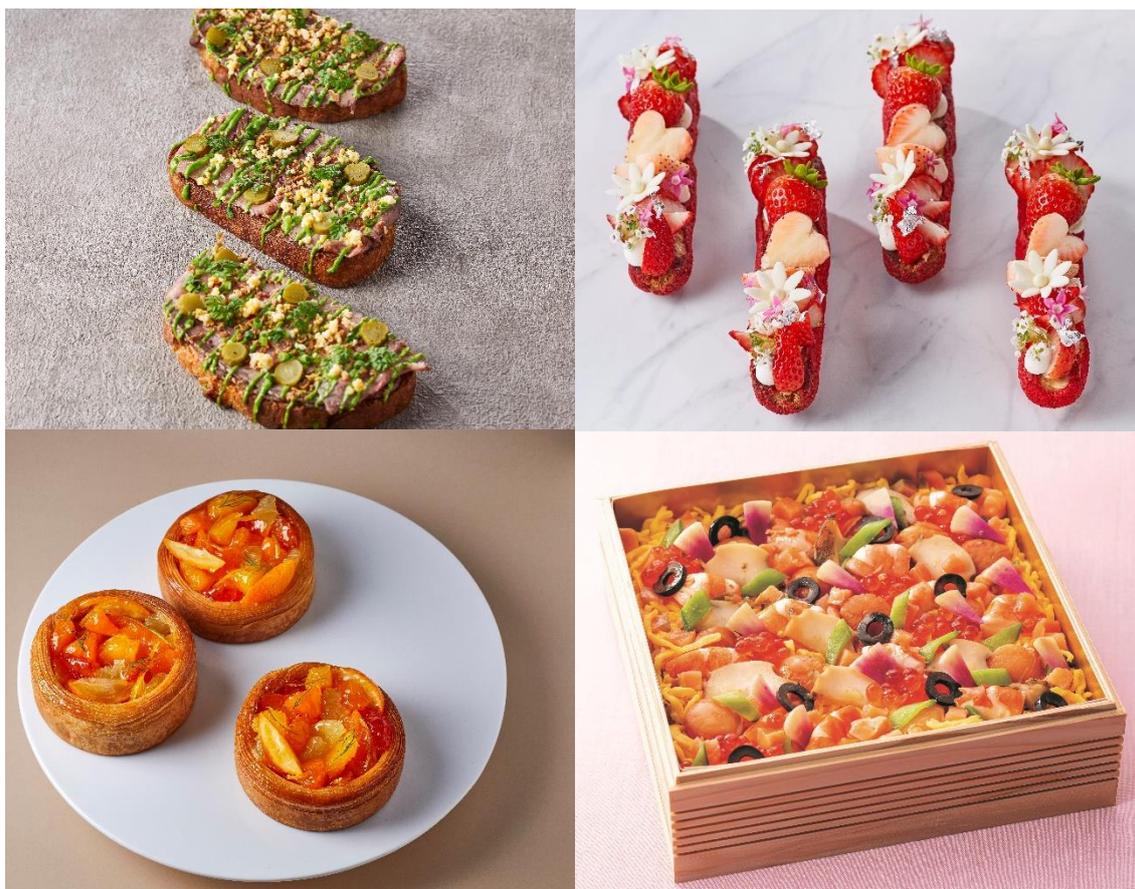


2022年（令和4年）3月8日

ご卒業やご進学などのお祝いや、新生活の彩りに  
春を感じる華やかな  
料理やスイーツが続々と新登場  
**ガルガンチュワの春曆**



この季節ならではの素材の美味しさを活かした商品が多数ラインナップ

帝国ホテル 東京は、ご卒業やご進学など行事の多い春のシーズンに向け、ギフトやご自宅でのお祝いの席に最適な季節のスイーツ、惣菜、ベーカリーを、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」、ならびにオンラインショップ、通信販売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暦 概要

期 間 : 2022年2月25日(金)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 ※3月8日現在

TEL.03-3539-8086

・帝国ホテル オンラインショップ

<https://shop.imperialhotel.co.jp/>

・帝国ホテル 通信販売

TEL.0120-655044 (10:00~17:00)

商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

## ■スイーツ

【販売期間】2月25日(金)～ 終売日は商品によって異なります。

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

<「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」取扱商品>

### ●【新作】エクレア “アンベルセ” 2,100円

一度に3種類の苺の食べ比べができるエクレアです。苺は、白い苺「淡雪」や新品種「とちあいか」など、時期ごとに厳選した産地の異なる3種を使用しており、それぞれの品種がもつ個性の違いをお楽しみいただけます。また、軽い食感のシュー生地の中には、カスタードクリームと苺のコンフィチュールが入っており、甘酸っぱい苺とまろやかなクリームが互いの味を引き立てています。仕上げに、一つ一つ手作りする花型のチョコレートを飾りつけ、どの角度から見ても春を感じられる可愛らしい見た目のスイーツに仕立てました。



※販売開始日：2月25日(金)～

※食材の都合により、苺の品種が変更となる場合がございます。

### ●【新作】苺のミルフィーユ 2,000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枚使った苺のミルフィーユです。「ミルフィーユ」はフランス語で「千枚の葉」という意味で、何枚もの葉が重なっているかのように見えることに由来しています。厚みがありながらも驚くほどに軽やかな食感の生地で、指定農家から直接仕入れた、この時期ならではの甘酸っぱい苺と、グランマルニエ\*とバニラが香るカスタードクリームを挟んだ特別な一品です。ぜひご堪能ください。



\*グランマルニエ…オレンジの果皮を原料としたリキュール。

※販売開始日：3月1日(火)～

## ●【新作】オペラ 1,600円

フランスの伝統菓子「オペラ」をモダンに仕立てました。

「オペラ」とは、コーヒーシロップをしみ込ませたアーモンド風味のビスキュイ生地や、コーヒー風味のバタークリーム、ガナッシュなどを重ねた、“層”が特徴的なチョコレートケーキで、パリのオペラ座のステージをイメージして作られたと言われています。ガルガンチュワの「オペラ」は、ケーキの表面に霧状のチョコレートを吹き付けて印象を変え、さらに艶のあるグラッサージュと金箔を部分的に施し、ケーキの層の美しさを見せながらシックなデザインに仕上げました。コーヒーの風味とともに濃厚なチョコレートを味わえる大人向けのケーキです。



※販売開始日：3月1日(火)～

＜「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ) 取扱商品＞

## ●桜のタルト 4,300円

桜の豊かな風味を味わえる、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・ご進学、ご就職などのお祝いや季節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(火)～4月17日(日)

※サイズ：直径15cm

## ●ベリーファームタルト 4,800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。発酵バターやはちみつを加えた生地に、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）を加えて焼き上げ、表面にシュトロイゼル、ドライブルーベリー、ドライクランベリー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18日(月)～5月31日(火)

※サイズ：直径15cm

## ■ベーカリー

【販売期間】3月1日(火)～ 終売日は商品によって異なります。

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

## ●【新作】アグリューム 830円

「アグリューム (=フランス語で「柑橘」)」と名付けられた、瑞々しい柑橘の味わいをお楽しみいただけるブリオッシュです。ブリオッシュフィユテ生地\*に、アーモンドクリームとカスタードクリームを重ね、シロップ漬けた5種類の柑橘類（清見オレンジ、ブラッドオレンジ、オレンジ、ライム、金柑）を彩りよく飾りました。オレンジとライムの皮やディールをトッピングすることで、爽やかさとほろ苦さが加わり、パン全体の味わいに奥行きを与えています。



\*ブリオッシュフィユテ生地…ブリオッシュ生地にバターを織り込んだ生地。豊かなバターの香りとサクサクとした食感が特徴。

※販売開始日：3月1日(火)～

※食材の都合により、柑橘類の品種が変更となる場合がございます。

### ●【新作】クロワッサンルージュ 600円

苺をイメージした鮮やかな赤色が印象的なクロワッサンです。焼き上げたクロワッサンの中には、口どけの良いバタークリームと苺のガナッシュ、フリーズドライの苺を閉じ込めました。甘酸っぱい苺とまろやかなクリームの味わいとともに、クロワッサン生地のパターの香りがやさしく広がります。



※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

### ●【新作】フランボワーズクグロフ 750円

ブリオッシュ生地に、フランボワーズのクリームとキルシュに漬けたセミドライの苺を巻き込んでふんわりと焼き上げました。中央のくぼみにはフランボワーズ風味のキャラメルを入れています。また、表面にはフランボワーズのシロップで糖衣がけしたピンク色のアーモンドをまといせ、金箔を振りかけて華やかに仕上げました。食感の異なるフランボワーズの味わいをお楽しみいただけるクグロフです。



※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

### ●【新作】マロン オランジュ 750円

ラム酒に漬けた渋皮栗とグランマルニエに漬けたオレンジピールを刻み、渋皮栗のペーストとあわせたマロンクリームを、ブリオッシュフィユテ生地で包んで焼き上げました。渋皮栗の風味を引き出した濃厚なクリームに、オレンジピールが爽やかに香る一品です。



※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

## ●【新作】パネトーネ～フリーズ～ 3,500円

表面に散りばめたピンク色のトッピングが、“春のお花畑”を連想させるパネトーネです。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、セミドライの苺と刻んだホワイトチョコレートを混ぜ込み、ふんわりと焼き上げました。セミドライの苺は自家製で、「素材本来の味をお楽しみいただきたい」というシェフの思いから、ベーカリーでフレッシュな状態の苺から作っています。また、生地には「パネトーネ」発祥の地であるイタリアの潮流を取り入れて、オレンジペーストやグランマルニエを練り込み、すっきりと爽やかな後味に仕上げました。表面には、マカロン生地のほか、キャラメリゼしたアーモンドとポップシュガー\*をトッピングしており、さまざまな食感をお楽しみいただけます。日持ちがするので、贈り物にもおすすめです。



\*ポップシュガー…シャリシャリとした食感が特徴の砂糖。

※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

## ●桜あんぱん (2個入り) 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。パン生地には酒種を使用し、やわらかくやさしい口当たりに仕上げました。



※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

※12:00より販売いたします。

## ●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

フランスパン生地にドライチェリーとヘーゼルナッツを加えて焼き上げた、甘酸っぱく香ばしいプチパンです。



※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

## ■惣菜

【販売期間】3月1日(火)～ 終売日は商品によって異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA (エписリー ガルガンチュワ)」

### ●【新作】タルティーヌ／ローストビーフ 1,700円

片手で持って気軽に食べることができ、フランスでは馴染みの深い「タルティーヌ」と呼ばれるオープンサンドを、ランチの時間にあわせ数量限定で販売いたします。

ホテル自家製のパン・オ・ルヴァンにローストビーフをのせ、西洋わさびを効かせたソースをかけました。ローストビーフならではの濃厚な味わいに、ピクルスの酸味がアクセントになっています。

※販売開始日：3月8日(火)～ 各日数量限定

※11:00より販売いたします。



### ●【新作】タルティーヌ／スモークサーモン 1,700円

ホテル自家製のパン・オ・ルヴァンに、マスカルポーネチーズとスモークサーモン、玉ねぎをのせ、皮ごと食べられる国産レモンのスライスを飾りました。スモークサーモンの旨味と、クリーミーなチーズ、さっぱりとしたレモンのマリナーージュをご堪能ください。

※販売開始日：3月8日(火)～ 各日数量限定

※11:00より販売いたします。



## ●【新作】 グリルサラダ／アスパラガス／グレープフルーツ 1,300円(100g)

グリルしたグリーンアスパラガスとインゲン豆を、グレープフルーツ、生ハム、オリーブオイルとあわせ、帝国ホテルオリジナルのフレーバーソルト「サステナブルソルト<柑橘>」\*で調味しました。グリル野菜の甘みや香ばしさ、生ハムの塩味、グレープフルーツの爽やかな酸味のハーモニーが、春を感じさせます。



※販売開始日：3月中に販売予定

(参考) \*サステナブルソルト<柑橘>

グレープフルーツの房の薄皮部分を低温で乾燥させて塩と混ぜたフレーバーソルトです。グレープフルーツ特有の苦みのある味わいが特徴で、白身魚のカルパッチョなどにもおすすめです。

帝国ホテル 東京では、食品ロス削減につながる取り組みの一つとして、調理の過程で発生する、普段は使われる機会の少ない食材の部分を活用した「サステナブルソルト」を、「Épicerie GARGANTUA (エピスリーガルガンチュワ)」にて販売しております。売上の一部は海洋保護団体へ寄付いたします。



「サステナブルソルト」の詳細は、こちらからご覧ください。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainable\\_salt.pdf](https://www.imperialhotel.co.jp/j/company/release/pdf/sustainable_salt.pdf)

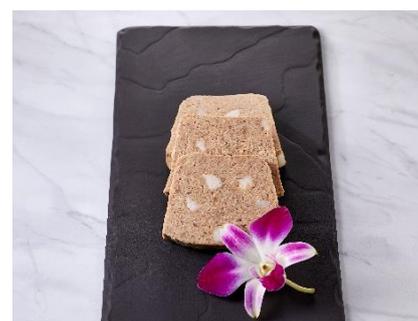
## ●【新作】 合鴨のテリーヌ 950円

帝国ホテルで肉を専門に扱うブッチャーシェフが作る、合鴨肉の香りとフォワグラのコクをお楽しみいただける風味豊かなテリーヌです。合鴨肉に、豚肉、仔牛肉、フォワグラをバランスよく混ぜ合わせ肉自体の旨味を引き出しました。

合鴨肉は余すことなく全て使用することで、鴨の脂の風味がテリーヌ全体に馴染み、素材の香りをより引き立てています。

お好みでオレンジマーマレードをつけていただくと、テリーヌの濃厚な風味にオレンジの爽やかさが加わり、美味しさの幅が広がります。

ワインのお供としてもおすすめの一品です。



※販売開始日：3月1日(火)～

●【新作】筍と海老のピラフ 菜の花添え 2,300円

ソテーして甘みを引き出した人参や玉ねぎ、菜の花をバターライスとあわせ、アメリカーナソースで味付けしたピラフです。春らしく菜の花を添えて、海老と筍をトッピングしました。

※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)



●仔牛のコルドンブルー 2,800円

ガルガンチュワで人気の肉料理です。ハムとグリエールチーズを柔らかい仔牛のロース肉で包み、パン粉をつけて焼き上げました。別添えの帝国ホテル伝統のデミグラスソースとともにお召し上がりください。

※販売開始日：3月1日(火)～

※付け合わせの野菜は含まれません。



●ガルガンチュワサンドイッチ (桜) 13,000円

4種類のサンドイッチ(ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ)を、瑞々しいフルーツとともに詰め合わせました。サンドイッチは、それぞれの具材に合わせて4種類のパンを使用し、パンで作り上げたバスケットの蓋には、春限定のデザインとして桜の花の造形をあしらいました。

ご自宅でのお祝いの席を華やかに彩るサンドイッチです。(6～8名様向けです。)



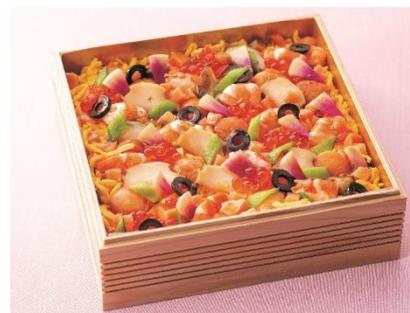
※販売期間：3月1日(火)～4月30日(土)

※数量限定・7日前までに要予約

## ●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シーン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「KOTOBUKI (寿)」と名付けました。

フレンチドレッシングで味付けしたバターライスに、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、キヌアやもち麦などを混ぜ込んでおり、食感もお楽しみいただけます。



※販売期間：3月1日(火)～4月10日(日)、4月28日(木)～6月19日(日)

各日 11:30 より「エピソード ガルガンチュワ」にてお渡し

※数量限定・商品お受け取り希望日の6日前までに要予約

※インターネットからのご予約いただけます。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/kotobuki2022\\_feb.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/kotobuki2022_feb.html)

## ■オンラインショップ限定商品

【販売期間】商品によって期間が異なります。

【販売場所】帝国ホテル オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp/>

## ●【新作】ラズベリーとヨーグルトのムースケーキ (冷凍) 5,200 円

ヨーグルトムースにラズベリームースを重ねた、爽やかな酸味が特徴の、春の季節におすすめのケーキです。側面にはドライラズベリーを入れた柔らかいダコワーズ生地を配し、表面にはラズベリーやブルーベリーを飾って見た目も華やかに仕上げました。



※ご予約受付期間：3月25日(金)～

※商品お届け期間：4月1日(金)～5月31日(火)

※クール便(冷凍)でお届けいたします。

※通信販売でも販売いたします。

※サイズ：直径15cm

【お召し上がり方】

冷蔵庫に約10時間入れて解凍してからお召し上がりください。

## ●オレンジット (3本入り) 2,500円

オレンジピールにチョコレートを薄くコーティングするのではなく、チョコレートにオレンジピールを閉じ込めるという発想で、チョコレートを厚くコーティングしたオレンジットです。コーティングには、程よい甘さを感じられるビターチョコレートと、表面にまぶした酸味のあるチョコレートの2種類のチョコレートを使用して、よりオレンジの味が引き立つように仕上げました。また、1本約17cmという今までにない長さに作り上げており、お好みの長さにカットしてお召し上がりいただけます。母の日や父の日の贈り物としてもおすすめです。



※ご予約受付期間：3月25日(金)～

※商品お届け期間：4月20日(水)～

※クール便(冷蔵)でお届けいたします。