

2022年（令和4年）9月1日

### 栗やさつまいも、イチジクなど『秋の味覚』が満載！ 「ガルガンチュワ」秋のおすすめ商品

- ・ ホテルショップ「ガルガンチュワ」
- ・ 帝国ホテル オンラインショップ

販売開始日：9月1日（木）



食欲の秋にぴったりのスイーツやパン、惣菜が多数登場

帝国ホテル 東京は、食欲の秋におすすめのスイーツやパン、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。シーズンを通してお楽しみいただけるよう、昨年以上に多彩なラインナップでお届けします。

スイーツでは、栗の濃厚な味わいにカシスの酸味がアクセントになった**モンブラン**や、まるで本物の“焼き芋”と見間違えてしまうような**さつまいものスイーツ**などのほか、深まる秋にもぴったりな、スパイスの香りが広がる**マカロン**が登場。パンでは、ジロール茸やマッシュルーム、イチジク、りんごを使った季節の**ブリオッシュ**や、「お月見**カレーパン**」などを販売します。その他、肉厚でしっかりとした食感が特徴の「九頭竜まいたけ」を贅沢に使用した**和風ピラフ**などの惣菜も販売します。

また、オンラインショップでは、新作の「**洋梨とキャラメル**のムースケーキ」や、“どんぐり”のような可愛らしい見た目の**チョコレート**を販売します。ご自宅用はもちろん、季節の贈り物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 秋のおすすめ商品 概要

期 間 : 2022年9月1日(木)～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 ※9月1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/>

- 商品概要：
- ・スイーツ 全5種（ケーキ3種／マカロン2種）
  - ・ベーカリー 全11種
  - ・惣菜 全5種
  - ・オンラインショップ商品 全2種

新商品の詳細は、公式HPからもご覧いただけます。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/autmun\\_taste.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/autmun_taste.html)

詳細は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込

## ■スイーツ 全5種

【販売期間】9月1日(木)～ ※商品によって販売期間が異なります。

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

### 〈ケーキ 全3種〉

#### ●【新作】ヌーヴォー モンブラン 1,800円

フランスでは定番の組み合わせである栗とカシスをあわせたモンブランをモダンに仕立てました。

濃厚な味わいの洋栗とホクホクとした食感の和栗を使用したマロンケーキやクリームに、甘酸っぱいカシスのコンフィチュールをあわせ栗本来の味わいを引き立たせ、マスカルポーネクリームで軽やかな食感に仕上げました。

帝国ホテルで受け継がれる、風味豊かな国産の和栗を使用した「クラシック モンブラン」との食べ比べもお楽しみください。



※販売期間：9月1日(木)～

## ●【新作】SATSUMAIMO 1,700円

食べ頃のさつまいもをまるごと用いて「石焼き芋」を演出した、シェフの遊び心を感じる一品です。中心部には、じっくりとローストして甘味を引き出した“焼き芋”、その周りには、皮ごとローストしたさつまいもを全て使って香りを最大限閉じ込めたクリームで包み、チョコレートでコーティングしました。焼き芋そのものを食べているかのような風味や食感をお楽しみいただけます。石を模した黒ごまのシフォンケーキを添えてご用意いたします。



※販売期間：10月1日(土)～11月30日(水)

## ●【再販】メレンゲ“ニュアージュ”～フィグ～ 1,800円

「ニュアージュ＝フランス語で“雲”という名にちなみ、黒イチジク、ヨーグルト風味のアーモンド生地、胡椒を効かせたマスカルポーネのムースを、ロどけの良いメレンゲでふんわりと包みました。黒イチジクは、ポートワインやスパイスで漬け込み、低温のオーブンでじっくり火を入れることで、濃厚な甘さと奥深い味わいのコンフィに仕上げました。香り高く上品な甘さの大人向けスイーツです。



※販売期間：10月1日(土)～10月31日(月)

## <マカロン 全2種>

### ●【新作】マロン 400円

栗の産地として有名な長野県小布施町産のマロンペーストに、バタークリームと刻んだ蒸し栗をあわせてはさみました。表面にはラム風味のジャムでツヤを出し、見た目にも栗らしさを演出しました。甘味が強く、コクとまろやかな味わいが調和した小布施町の栗の美味しさを味わえるマカロンです。



※販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

## ●【新作】シムネル 400円

フルーツやスパイスをふんだんに使用した英国伝統の“シムネルケーキ”をマカロンに仕立てました。りんご、レーズン、クランベリーなどのフルーツと、シナモンやオールスパイス、洋酒などをあわせて作ったジャムに、マカロン・ナンシー\*の生地をあわせ、クラシックスタイルに仕上げました。スパイスを効かせたホットワインと一緒に、秋の夜長にお楽しみいただくのにもぴったりな、大人向けの奥深い味わいです。



\*マカロン・ナンシー…フランス・ロレーヌ地方ナンシー発祥のマカロン生地。ひび割れた見た目と、やわらかい食感が特徴です。

※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

その他、ホテルメイドの焼き菓子も多数ご用意しております。詳細は公式HPをご覧ください。<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/>



ナッツとキャラメルが香ばしい「フォレスト」 / ラム酒が香る「焼き栗のタルト」(一例)

## ■パン 全11種

【販売期間】9月1日(木)～ 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 ガルガンチュウ)」

## ●【新作】ジロール茸のグラタン・ドフィノワ 950円

フランスの伝統的なポテトグラタン「グラタン・ドフィノワ」に、秋らしくジロール茸のソテーをのせました。ホクホクとしたじゃがいも、ニンニクで香りづけしたグラタンソース、コクのあるグリエールチーズが相性の良い一品です。



※販売期間：9月中に販売開始～10月31日(月)

●【再販】シャンプニオン（フランス語で「マッシュルーム」という意味） 950 円

バター風味豊かなサクサクとした生地、バター、塩胡椒、イタリアンパセリでソテーしたマッシュルームを飾りました。パルメザンチーズのコクと塩味がクセになる味わいです。



※販売期間：9月1日(木)～

●【新作】フィグ 900 円

その時期に美味しいイチジクならではの、上品な甘味とプチプチとした食感をお楽しみいただける一品です。キルシュ漬けにした色鮮やかなイチジクのフィリングの下には、イチジクとフランボワーズのジャムを忍ばせ、甘酸っぱく華やかな風味にまとめました。



※販売期間：9月中に販売開始～10月31日（月）

●【新作】タルトタタン 900 円

甘酸っぱいりんごとほろ苦いキャラメルが織りなす絶妙な味わいと、糖衣がけしたアーモンドのサクッとした食感をお楽しみいただけます。甘味と酸味のバランスがとれた「タルトタタン」に合うりんごを厳選し、じっくりと煮詰めることで旨味を閉じ込めました。



※販売期間：9月1日(木)～

●【新作】お月見カレーパン 1,080 円

ガルガンチュワで人気の「クロッカンのカレー」\*に、高い栄養価と濃厚な味わいが特徴の烏骨鶏の卵を丸ごと1個閉じ込めた、秋限定商品です。

\*クロッカンのカレー…本館1階「パークサイドダイナー」で提供しているカレーソースを、やさしい甘味のパン・オ・レ生地で包み、イングリッシュブレッドとフランスパンをブレンドした特製のパン粉をつけて揚げた、カリカリとした食感が特徴のカレーパン。



※販売期間：9月中に販売開始～10月31日（月）

●【新作】さつまいもと黒ごまのプチパン (5個入り) 702円

フランスパン生地に、ローストした黒すりごまとシロップ漬けのさつまいもを混ぜ込んで焼き上げました。さつまいもの甘味と黒ごまの豊かな香りが特徴で、お食事とあわせてお召し上がりいただくのもおすすめです。



※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

●【新作】パネトーネ ～マロン ノワゼット～ 3,500円

ブランデー漬けにした国産の渋皮栗を贅沢に使用しました。生地には栗と相性の良い素材(チョコレート、ヘーゼルナッツ)を混ぜ込んでおり、チョコレートのコクと、ヘーゼルナッツの香ばしさが栗の風味を一層引き立たせています。表面にトッピングしたマカロン生地とローストしたヘーゼルナッツで、食感にコントラストをつけています。日持ちがするので、贈り物にもおすすめです。



※販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

●【新作】マロンクグロフ 960円

渋皮栗とマロンクリームを、ふんわりとした生地に巻き込んで焼いたクグロフです。表面にはキャラメルでコーティングしたヘーゼルナッツのスライスをまといせ、中央のくぼみには、マロン風味のキャラメルを入れました。栗のホクホクとした食感やまろやかな味わいを、ヘーゼルナッツの香ばしい風味とともに楽しみください。



※販売期間：9月1日(木)～11月17日(木)

●【新作】スリーズピスターシュ 780円

ピスタチオとピスタチオクリーム、ブランデー漬けのグリオットチェリー、チョコレートチップを、バター香り豊かなパリパリとした食感の生地で巻いて焼き上げました。イタリア産ピスタチオの濃厚な味わいと、グリオットチェリーの爽やかな酸味のバランスが絶妙です。



※販売期間：9月1日(木)～

## ●【リニューアル】シナモンロール (2個入り) 810円

移転前のガルガンチュワで人気だった「シナモンロール」が、お客様からのご要望にお応えし、リニューアルして戻ってきます。生地のパター感と口どけの良さが増し、外はサクッと中はふんわりとした食感になりました。パンの表面は、以前と変わらぬレシピで作ったラム酒の効いたシナモンクリームをかけて仕上げています。



※販売期間：9月1日(木)～

## ●【新作】フルーツロール 1,300円

生クリームを絞ったホワイトブレッドに、イチジクとぶどうを入れて巻いた、口当たりの軽い秋限定のフルーツロールです。



※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

## ■惣菜 (全5種)

【販売期間】9月1日(木)～ ※商品によって販売期間が異なります。

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

## ●【新作】ビーフリエットサンド 1,500円

“牛肉のリエット”で作ったコロッケと厚切りの玉ねぎに、西洋わさびを効かせたスイートチリソースをあわせました。帝国ホテルの伝統メニューである、「ローストビーフ」のサーロインを使ったリエットとじゃがいもをあわせたコロッケが食べ応えのある一品です。



※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

●【新作】九頭竜まいたけと鮭のピラフ 2,600円

鮭の旨味を閉じ込めた和風のピラフに、香り豊かな味わいと肉厚でしっかりとした食感が特徴の「九頭竜まいたけ」をふんだんに飾りました。噛むほどに感じられる舞茸の美味しさをご堪能ください。



※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

●【新作】小海老とイチジクの洋風白和え 1,000円(100g)

季節の食材(イチジク、栗、茸)を使った洋風の白和えです。ねりごまやオリーブオイルによるやさしい味付けに、生ハムの塩味が効いています。トッピングしたヘーゼルナッツ(実、オイル)の香ばしい風味と食感もお楽しみください。



※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

●【新作】温野菜 さつまいも／なす／レンコン 700円(100g)

大きめにカットした秋野菜(さつまいも、なす、レンコン)と、栄養価が高いと言われているスペルト小麦を、「サステナブルソルト<根菜>」\*とオリーブオイルであわせました。あっさりとした味付けで、付け合わせとしてもおすすめです。野菜それぞれの味わいを、スペルト小麦のプチプチとした食感とともに楽しみてください。



\*「サステナブルソルト<根菜>」…じゃがいもの皮を低温のオーブンで焼き上げパウダー状にし、塩と混ぜ合わせた帝国ホテルオリジナルのフレーバーソルトです。

※販売期間：9月1日(木)～10月31日(月)

●【秋限定】サミュゼ オードブル 15,000円 ※1日10台限定

「敬老の日や七五三などの“秋のお祝いシーン”を、帝国ホテルの料理とともに楽しみいただきたい」との想いを込めた、2名様向けのオードブルセットです。5種類の魚介を鮮やかに飾りつけた洋風ちらし寿司や、白ワインやシャンパンとも相性の良いコールドミートやチーズなどを詰め合わせました。

※写真のケーキは含まれておりません。



- ・ご予約承り期間：～11月24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：9月16日（金）～11月30日（水）※各日11：00～19：00
- ・商品引き渡し場所：「Épicerie GARGANTUA（エピスリー ガルガンチュワ）」

【商品の詳細やHPからのご予約はこちら】

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/samuser\\_autumn.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/samuser_autumn.html)

## ■オンラインショップ商品（全2種）

### ●【新作】洋梨とキャラメルのもースケーキ 5,616円（直径15cm）

ラ・フランスピューレのもースと、キャラメルもースの2層仕立てのケーキの上に、焦げ目をつけた角切りの洋梨を飾り、ラ・フランスジュレで覆ってクリームを絞りました。アルコール不使用のためお子様も安心してお召し上がりいただけます。敬老の日やお誕生日などのギフトとしてもおすすめです。



【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。

- ・ご予約受付期間：～10月31日（月）
- ・商品お届け期間：9月1日（木）～
- ※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。

### ●プラリネアマンド 3,800円 ※数量限定

ホワイトチョコレートでコーティングしたプラリネに、細かく砕いたビターチョコレートの帽子をかぶせた、まるで“どんぐり”のような見た目のチョコレートです。アーモンドの食感と広がる香ばしい香りをお楽しみください。

木の葉に隠れたどんぐりを探す“どんぐり拾い”をイメージした専用のパッケージでお届けいたします。



- ・ご予約受付期間：～11月28日（月）10時まで
- ・商品お届け期間：9月1日（木）～11月30日（水）
- ※クール便（冷蔵）でお届けいたします。