

2022年（令和4年）12月22日

新年を祝う「ガレット・デ・ロワ」のほか
莓スイーツでショーケースを彩る3日間もお見逃しなく！
「ガルガンチュワ」冬のおすすめ商品
第2弾

・ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売開始日：12月27日（火）



2023年のはじまりを盛り上げてくれる商品がラインナップ

帝国ホテル 東京は、冬におすすめの新作スイーツやパン、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」にて期間限定で多数販売いたします。

スイーツでは、1月15日が「いい いちご」の語呂合わせになることにちなみ、1月13日（金）～15日（日）の3日間限定で、苺を使用したスイーツでショーケースを彩る「苺 DAYS」を開催。また、新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を今年も販売いたします。その他、年末年始のお集まりや成人式など、ご家族でのお祝いにふさわしい「サミュゼ オードブル」や、寒い季節にぴったりな「ビーフシチューパン」などもご用意しております。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品 第2弾 概要

期 間 : 2022年12月27日（火）～ 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

TEL. 03-3539-8086

商 品 概 要 :
・スイーツ 全11種
・パン 全6種
・惣菜 全6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/gargantua_jan_feb.html

詳細は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込

■<莓 DAYS>対象スイーツ 全 11 種

【実施期間】 2023 年 1 月 13 日（金）～15 日（日）

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

1 月 15 日が「いい いちご」の語呂合わせになることから、3 日間限定で莓を使用したスイーツのみを販売いたします。

【1 名様向けケーキ】

- ・莓のサントレ 1,600 円
フレーズ シック
- ・Fraise “Chic” 1,800 円
- ・莓のミルフィーユ 2,100 円
- ・莓のカスタードプディング 1,500 円
- ・莓のショートケーキ 1,150 円
- ・オペラ ルージュ 1,700 円
- ・エクレア “アンベルセ” 2,100 円



対象商品（一部）



エクレア “アンベルセ”

【ホールケーキ】

- ・莓のミルクロール 長さ 18.5 cm 2,800 円
- ・ショートケーキ アニヴェルセル(生クリーム) 直径 15cm 5,800 円
- ・ショートケーキ アニヴェルセル(チョコレートクリーム)※写真 直径 15cm 6,000 円



【ショコラ】

- ・ボンボン ショコラ「フレーズ」 3,500 円



※商品情報は、公式 HP をご覧ください。

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/strawberry_days.html

※「ショートケーキ アニヴェルセル」は通年販売商品です。

※「エクレア “アンベルセ”」は 4 月末頃まで販売します。

また「莓のショートケーキ」は 4 月 30 日まで販売し、10 月に再販予定です。

※「莓のミルフィーユ」は 3 月 1 日～4 月末頃まで再販予定です。

■パン 全6種

【販売期間】12月27日(火)～ ※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)」

●ガレット・デ・ロワ (直径18cm) 4,630円 ※数量限定

110年以上の歴史をもつベーカリーが、伝統的なレシピでお作りする「ガレット・デ・ロワ」を、今年も販売いたします。上質な食材を厳選し、アーモンドプードルにはスペイン産マルコナ種とイタリア・シシリー産の2種類を使用したほか、表面の模様として「勝利」や「栄光」の意味をもつ「月桂樹」のモチーフを施しました。



口どけの良さが増したパイ生地は、フランス産の「レスキュールバター」を使用して風味豊かに仕上げ、甘さ控えめのアーモンドクリームとあわせています。親しみやすい味わいなので、お子様から大人の方まで美味しくお召し上がりいただけます。

また、フェーブは2023年の干支にちなみ「うさぎの親子」をご用意し、王冠の飾りと一緒にお渡しいたします。年末年始の家族団欒の食卓を彩るだけでなく、新年のご挨拶のお手土産としてもおすすめです。

※フェーブは別添えでご用意いたします。パイの中には、フェーブの代わりにアーモンドを1粒入れています。

※ご予約は店頭もしくはお電話にて承ります。(商品受取ご希望日の3日前まで)

※販売期間：12月27日(火)～2023年1月22日(日)

●【新作】MIKAN 900円

その時期に美味しい国産みかんのみずみずしさと、ローズマリーとベルガモットの爽やかな風味をお楽しみいただける一品です。ブリオッシュフィユテ生地、アーモンドクリーム、ジェノワーズ、みかんのコンフィチュール、コアントロー*に漬けて美味しさを引き出した国産みかんを重ね、ローズマリーとピスタチオ、そしてベルガモットのジュレを飾りました。



*コアントロー…オレンジのエキスを使用したフランス産のリキュール。

※販売期間：1月6日(金)～2月28日(火)

●フリーズ 980円

ブリオッシュフィユテ生地に、ピスタチオクリーム、苺ジャムでマリネした苺、シロップに漬けた苺を重ねました。苺のみずみずしさや果肉感、凝縮した味わいをお楽しみください。

※販売期間：1月6日(金)～



●【新作】ビーフシチューパン 800円

外はパリッと、中はもちっとした食感のフランスパン生地で、お肉が贅沢に入った濃厚な味わいのビーフシチューと、彩り豊かな5種類の野菜を包み、マリボーチーズをたっぷりかけて焼き上げました。トッピングのパリパリとしたチーズが食感に、ディルやピンクペッパーが風味にアクセントを与えます。温めてお召し上がりいただくと、より美味しくいただけます。



※販売期間：1月6日(金)～2月28日(火)

●【新作】ヴィーガン フルール 880円

色鮮やかな見た目のヴィーガンメニューをご用意いたしました。「ガルガンチュワ」で販売している「ヴィーガンフォカッチャ」にヴィーガンバターを織り込んだ、サクサクとした食感の生地に、大豆ミート、ヴィーガンマヨネーズ、自家製のセミドライトマト、ヴィーガンチーズを重ね、オリーブオイルでソテーした人参を飾りました。

まるで本物のお肉のような味わい的大豆ミートと、ヴィーガンマヨネーズを使用することで、食べ応えがありながらも植物性の素材ならではのすっきりとした後味に仕上げています。



※販売期間：1月6日(金)～2月28日(火)

●【新作】りんごとそばのプチパン (5個入り) 756円

フランスパン生地にそばの実とそば茶を練り込み、セミドライのりんごとローストしたヘーゼルナッツを加えて焼き上げました。そばの香ばしさとりんごの甘味を味わえる、お食事パンとしてもおすすめの一品です。



※販売期間：1月6日(金)～2月28日(火)

■惣菜 全6種

【販売期間】1月1日(日・祝)～ ※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】野菜のテリーヌ 1,300円

甘味が増した人参や紅芯大根をはじめ、赤ピーマンやブロッコリーといった緑黄色野菜など13種類の野菜を使ったテリーヌです。素材それぞれの味を引き立たせるために、あっさりとした味わいのチキンブイヨンのゼリーで仕立てました。一口食べるごとに訪れる、素材の美味しさや食感の変化をご堪能いただけます。



※販売期間：1月12日(木)～

●【新作】帆立貝と野菜のグリルサラダ 1,500円 (100g)

野菜のしっかりとした食感と、帆立貝の甘味を活かしたグリルサラダです。生ハムの塩味とフレンチドレッシングが、野菜の美味しさを引き立てます。グリルすることで凝縮した食材の旨味を、野菜の香ばしい香りとともに楽しみください。



※販売期間：1月1日(日・祝)～2月28日(火)

●【新作】ポテトと蕪のグラタン 680円(100g)

ポテトのグラタンを蕪で挟みました。濃厚な味わいのクリームと、さっぱりとした蕪の組み合わせは、最後の一口まで飽きずに美味しくお召し上がりいただけます。上には蕪の葉をあしらひ、食材を余すところなく使用しました。



※販売期間：1月1日(日・祝)～2月28日(火)

●【新作】真鯛と魚介のブイヤベース 1,260円(100g)

魚介の旨味とサフランの香りを閉じ込めた、奥深い味わいのブイヤベースです。食感が楽しめるポロ葱と一緒に煮ることで、素材の甘味を引き立たせました。愛媛県産の真鯛をはじめ、あさり、海老、ムール貝、ヤリイカといった魚介の旨味を、トマトの爽やかな風味とともに楽しみいただけます。



※販売期間：1月1日(日・祝)～2月28日(火)

●【新作】オマール海老と鮑のピラフ 菜の花添え 3,200円

バターライスに、野菜(人参・玉ねぎ・セロリ)と菜の花、オマール海老の出汁を加えて仕上げたピラフに、鮑とオマール海老をのせ、オマール海老の出汁から取ったソースをかけました。見た目も豪華で、食卓のテーブルを一層華やかにしてくれます。



※販売期間：1月1日(日・祝)～2月28日(火)

その他にも、寒い季節におすすめの惣菜をご用意しております。(写真は一例です)



牛ヒレ肉のカツレツ“コルドンブルー”
3,200円



オニオングラタンスープ
1,500円

●【ご予約受付中】サミュゼ オードブル 17,000円 ※1日10台限定

「サミュゼ」とはフランス語で「楽しむ」という意味です。「年末年始のお集まりや成人式などを、帝国ホテルのオードブルとともにお楽しみいただきたい」という想いを込めた、2名様向けのオードブルセットです。

鯖のエスカベッシュやシーフードマリネをはじめとするホテルで人気のメニューに加え、お酒のおつまみとしてもおすすめのコールドミート、チーズ、キャビアなどを詰め合わせました。帝国ホテルオリジナルの風呂敷に包んでお渡しいたします。(保冷バッグ付き)



- ・ご予約承り期間：～1月3日(火)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：12月27日(火)～1月9日(月・祝)
※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.html>