

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年（平成27年）8月25日

秋の行楽やパーティー、敬老のお祝いなどのお集まりに

ガルガンチュワの“秋の味”

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
9月1日（火）～10月31日（土）



ホームパーティーなどお集まりの場に帝国ホテルの惣菜を
『サーモンとパプリカのクロワッサン』

帝国ホテル 東京は、行楽やお集まりの場でお楽しみいただきたいメニューや、秋ならではの素材を使用した季節のメニューを、『ガルガンチュワの“秋の味”』と題して、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で、9月1日（火）から10月31日（土）まで販売いたします。



2015年の秋はシルバーウィークなど大型連休があり、連休中の行楽、敬老の日など、ご家族でのお集まりも多いと予想されます。

『ガルガンチュワの“秋の味”』では、このような場のおもてなしにご利用いただける商品や、和の素材を取り入れた商品、実りの季節ならではの素材を使用した商品をご用意しております。

『ガルガンチュワの“秋の味”』の概要は次の通りです。

■ 『ガルガンチュワの“秋の味”』 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： 9月1日（火）～10月31日（土）

内 容： ※価格はいずれも消費税込み

行楽やパーティーに

【スイーツ】 ◇グラスデザート プロフィトロール 972円

ミルクチョコレートを使用したチョコレートゼリーの上にラズベリーのソースをのせ、さらにレモン風味のカスタードクリームが入った

プチシュークリーム、いちご、ブルーベリー、ラズベリー、いちじくをグラス内に盛り込み、生クリームとチョコレートソースで仕上げました。



【惣菜】 ◇ミートパイ 1,080円

ぎっしり詰まった具材は、牛ひき肉、マッシュルーム、じゃがいも、人参、玉ねぎ、イタリアンパセリを合わせ、デミグラスソースとベシヤメルソースで仕上げたもの。サクサクした食感のパイ生地と肉の旨みが楽しめる、ボリュームのある一品です。



◇サンドイッチ

2,052円 (フルポーション)

1,026円 (ハーフポーション)

チキンサラダ、スモークサーモン、カニサラダ、ハムの4種類が入ったガルガンチュワで人気のサンドイッチです。

【パン】 ◇サーモンとパプリカのクロワッサン 1,296円 (3個入り)

魚を型どったクロワッサン生地に、スモークサーモンとオニオン、黒オリーブ、ケッパーを敷き詰め、3色のパプリカ(赤・黄・緑)をのせて焼き上げました。白ワインと一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

敬老の日のお祝いやお集まりに

【スイーツ】 ◇抹茶和三盆ロール 2,700円

抹茶クリームと和三盆クリームを使ったロールケーキです。食感のアクセントに黒豆とうぐいす豆を加えました。

※販売期間： 9月1日(火)～11月30日(月)



【惣菜】 ◇甘鯛の長芋メレンゲ包み蒸し 4,320円

甘鯛の切り身の上に、しいたけと本しめじ、人参を加えた長芋のメレンゲを乗せて蒸し上げたものを、魚介の旨みたっぷりのサフラン風味のスープとともに召し上がりいただきます。



- 【パン】 ◇黒米とくるみのプチパン 648円（5個入り）
黒米とくるみをフランスパンの生地に混ぜて
焼き上げました。黒米の紫色が鮮やかな、
とても香ばしいプチパンです。



実りの秋に

- 【スイーツ】 ◇焼き栗のタルト 4,320円
発酵バターを加えた生地に、シロップに漬けた栗を
混ぜて焼き上げ、栗とナッツをたっぷりトッピングしました。
しっとりとした生地が、人気の高い商品です。



- 【惣菜】 ◇きのこのラザニア 1,404円
ほうれん草を使用したラザニア生地と、ボロネーズソース、
ベシャメルソース、しめじ、エリンギ、マッシュルームを重ね
チーズをのせて焼き上げました。



- 【パン】 ◇栗ときな粉のブリオッシュ 1,620円
ほくほくとした食感の栗と、香ばしいきな粉をブリ
オッシュ生地に混ぜて焼き上げました。
手土産としても人気の高い、秋限定のブリオッ
シュです。

