NEWS RELEASE

歴史にふさわしく More Imperial than ever 未来にふさわしく 13 th



https://www.imperialhotel.co.jp

2020年(令和2年)8月13日



ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて ハロウィンにちなんだスイーツや惣菜、パンを発売

帝国ホテルのハロウィン

期間:10月1日(木)~10月31日(土)

※一部商品は、10月23日(金)より



ハロウィンモチーフの新作ケーキ(10月23日より販売) 左: ミイラのパンプキンプリン 右:チョコレートムースの魔女ハット 帝国ホテル 東京は、10月31日のハロウィンにちなんだご自宅へのお持ち帰り商品 を、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。

※期間:10月1日(木)~10月31日(土)、一部商品は10月23日(金)より販売開始

 \Diamond

日本でも秋の行事として定着し、多くの方に楽しまれるようになったハロウィン。 帝国ホテル 東京では、今年もホテルショップ「ガルガンチュワ」にて、かぼちゃを 使用したホテルメイドのケーキや惣菜、パンを販売いたします。

概要は次の通りです。

■帝国ホテルのハロウィン 概要

場 所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期 間 : 10月1日(木)~10月31日(土)

営業時間 : 11:00~18:30 (8月13日現在)

お問い合わせ: TEL. 03-3539-8086 (直通)

※価格は全て消費税込み

【ケーキ】 ※10月23日(金)より販売

●ミイラのパンプキンプリン 800円(写真左)

濃厚で舌触りの滑らかな、かぼちゃのプリンです。プリンの上にバニラソースをかけて、 ミイラ男をかたどった生クリームとコウモリ型のチョコレートを飾りました。

●チョコレートムースの魔女ハット 800円(写真右)

表面をチョコレートで艶やかにコーティングした、 魔女の帽子をイメージした円錐形のムースです。 グリオットチェリーのジャムと、クリームをチョコ レートムースで包んでいます。



【惣菜】

●かぼちゃとチキンのグラタン 1,200円

鶏肉を白ワインと共に煮込み、生クリームと合わせてソースに仕立てた、かぼちゃとチ キンのグラタンです。

【パン】

●かぼちゃのスコーン 650円(4個入り)

かぼちゃのピューレを練りこんだ生地に、甘く煮たかぼちゃを入れ、さっくりと焼き上げました。



秋の味覚「栗」を楽しむ 帝国ホテルの〈モンブラン〉

しっとりとしたジェノワーズに和栗のペーストと生クリームを重ねたケーキ。デコレーションのクリームには少量のカスタードをプラスし、柔らかな優しい味わいに仕上げています。

果きんとんを思わせるほど濃厚な和栗の味わいをお楽しみ ください。

価格: 870円(税込み)

期間: 販売中

