

2023年（令和5年）9月5日

ロビーラウンジで味わう東京料理長 杉本 雄監修の季節のスイーツ、
ご自宅でお楽しみいただけるパンや手土産におすすめの焼き菓子など

帝国ホテル 秋の“栗”商品

- ◆ランデブーラウンジ・バー
- ◆ホテルショップ「ガルガンチュワ」

9月1日（金）から販売中



秋の味覚を楽しめるスイーツやパンが登場

帝国ホテル 東京は、秋の味覚である“栗”を使ったおすすめのスィーツやパンなどの商品を多数ご用意し、本館1階の「ランデブーラウンジ・バー」と帝国ホテルプラザ 東京 1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」にて販売いたします。

スィーツでは、東京料理長 杉本 雄監修による和栗と洋栗それぞれの違いを楽しむ『KURI』をはじめ、しっとりとしたロール生地で2種類のクリームと渋皮栗を巻いた『マロンロール』や見た目も栗のように仕上げたパン『ショーソン・オ・マロン』が新登場します。

概要は次の通りです。

帝国ホテル 秋の“栗”商品

販売期間 : 2023年9月1日(金) から

※商品によって販売期間・販売場所が異なります。

販売場所 : ・本館1階 「ランデブーラウンジ・バー」

11:00~22:00

TEL. 03-3539-8045

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/rendezvous/>

・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

<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/>

□ランデブーラウンジ・バー

●【新作】KURI

2020年春から始まった、東京料理長 杉本 雄が贈る季節の果物を使ったデザートシリーズの第9弾は“栗”。和栗と洋栗、それぞれの個性を緻密に生かした、食感も楽しい2種のケーキを、あたたかい栗のポターージュとセットにしてご提供いたします。

和栗のケーキ（写真左）は、長野県小布施町産の栗を使用。中にわらび餅を入れ、栗のペーストのまわりには、栗の毬をイメージしたパスタを飾りました。洋栗のケーキ（写真右）は、タルト生地のサクサク感と、もっちりとしたシュー生地の食感の違いをお楽しみいただける一品です。

※一部メニューの提供方法は写真と異なります。



～第9作目デザート「KURI」に込めた想い～

「KURI」の名称の通り、“栗”が本来持つ味わいを生かしたデザートをお楽しみいただきたいと思い、創作いたしました。

和栗と洋栗は味の濃さも違い、相性の良い素材も変わります。

和栗はどこか懐かしい和菓子を連想できるように、洋栗はしっかりとしたフレンチペストリーの技法を用い、それぞれに合った調理法で仕上げました。見た目でも楽しんで頂きたいと思い2つのペストリーを自らデザインしたオリジナルの木曾漆器に盛りつけました。

ラムの泡をのせた濃厚な栗のポターージュとともにご堪能ください。



第14代東京料理長 杉本 雄

料 金 : 4,200 円 (コーヒーまたは紅茶付 サービス料・消費税込)

提供期間 : 11月30日(木)まで

□ホテルショップ 「ガルガンチュワ」

URL : <https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/marron.html>

■ベーカリー〈エプスリー ガルガンチュワにて販売〉

●【新作】ショーソン・オ・マロン 850円

フランス産のマロンペーストを使用したクリームに刻んだ渋皮栗を加え、カットした渋皮栗と一緒にカカオパイ生地で包み、焼き上げました。表面はシロップで艶を出し、見た目も栗のように仕上げ、周りにカカオニブを飾りました。濃厚な栗の味わいや食感とほろ苦いカカオの香りをお楽しみいただけます。

販売期間：12月31日（日）まで



●マロン オランジュ 850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んで、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。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：9月11日（月）～10月31日（火）まで



●パネトーネ ～マロン ノワゼット～ 3,800円

ブランデーに漬けた渋皮栗を贅沢に使用しました。栗と相性の良いチョコレートとヘーゼルナッツも生地に混ぜ込み、チョコレートのコクとヘーゼルナッツの香ばしさを栗の風味を一層引き立てました。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：11月30日（木）まで



■ペストリー〈パティスリー ガルガンチュワにて販売〉

●【新作】マロンロール ホール（18 cm）4,000 円／カット 1,000 円

マロンクリーム、バニラクリーム、渋皮栗を特製の生地
でふんわりと巻いたロールケーキです。

卵の泡立て方を工夫し、よりしっとりと仕上げた生地は
口どけが良く、2種類のクリームとの調和をお楽しみ
いただけます。

販売期間： 11月30日（木）まで



● クラシックモンブラン 1,200 円

定番のクラシカルメニューで、しっとりとした
スポンジ生地に和栗のペーストと生クリームを重ねた
ケーキです。デコレーションのマロンクリームには
カスタードクリームを加え、なめらかに仕上げています。
国産の和栗ならではの濃厚な味わいと香りを活かした
モンブランです。

販売期間： 通年販売



●マカロン（マロン） 400 円

栗の産地として有名な長野県小布施町産の栗を使用し
たマロンペーストに、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。表面にはラム酒風味のジャ
ムで艶を出し、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栗の
美味しさを味わえるマカロンです。

販売期間： 10月31日（火）まで



■焼き菓子〈カドー ガルガンチュワ〉

●焼き栗のタルト 4,644 円 (15cm)

発酵バターを加えたしっとりとした生地には、シロップに漬け込んだ栗がゴロゴロと贅沢に入ったタルトです。渋皮栗のほか、ヘーゼルナッツ、チョコレートをトッピングしました。タルトのサクサクとした食感とラム酒がほんのりと香る大人向けの味わいをお楽しみいただけます。



販売期間：2024年2月29日（木）まで

※ホテルショップ「ガルガンチュワ」の価格はすべて消費税込