

2023 年（令和 5 年）2 月 28 日

ご卒業やご進学などのお祝いや、春のイベントに帝国ホテルの味を

ガルガンチュワの春曆

・ ホテルショップ「ガルガンチュワ」

・ オンラインショップ、通信販売

販売開始日：2023 年 3 月 1 日（水）



食卓を華やかに彩る惣菜や、桜や苺など春らしい食材を使ったスイーツやパンが登場

帝国ホテル 東京は、ご卒業やご進学など行事の多い春のシーズンに向け、季節限定のスイーツやパン、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」ならびに帝国ホテル オンラインショップ、通信販売にて販売いたします。ご自宅の食卓を彩る一品としてはもちろん、ご家族や日頃お世話になっている方へのギフトとしてもおすすめです。

概要は次の通りです。

ガルガンチュワの春曆 概要

- 期 間 : 2023 年 3 月 1 日 (水) より
※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
・帝国ホテル オンラインショップ
<https://shop.imperialhotel.co.jp/>
・帝国ホテル 通信販売
TEL. 0120-655044 (10:00~17:00)
- 商 品 概 要 : 以下の通り ※価格はすべて消費税込

■スイーツ

- 【販売期間】3 月 1 日 (水)~ ※商品によって異なります。
- 【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」および
「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)」、
オンラインショップ・通信販売

＜「Pâtisserie GARGANTUA」取扱商品＞

●【新作】カジェット さくら×いちご 1,800 円

桜と苺を組み合わせた春らしいスイーツです。桜の葉を混ぜ込んだ生地と苺のコンフィチュールを、桜の香るムースで包み、桜の葉を用いて作ったちんすこうや苺などを飾って、“苺のガーデン” のように仕立てました。ちんすこうは、外はサクッと中はホロツとした食感が楽しく、桜の葉の塩味が苺の甘味を引き立てます。

※販売期間: 3 月 1 日 (水)~4 月 30 日 (日)



●エクレア “アンベルセ” 2,100 円

3種類の苺の食べ比べができるエクレアです。苺は、白い苺「淡雪」や新品種「とちあいか」など、時期ごとに厳選した産地の異なる3種を使用しており、それぞれの品種がもつ個性の違いをお楽しみいただけます。また、軽い食感のシュー生地の中には、苺のコンフィチュールとカスタードクリームが入っており、甘酸っぱい苺とまろやかなクリームが互いの味を引き立てています。一つひとつ手作りの花型のチョコレートが愛らしい、どの角度から見ても春を感じられるスイーツです。

※販売期間：～4月30日（日）まで

※食材の都合により、苺の品種が変更となる場合がございます。



●苺のミルフィーユ 2,100 円

パティシエが、丁寧に730層にも折り上げたパイ生地を、贅沢に2枚使った苺のミルフィーユです。「ミルフィーユ」はフランス語で「千枚の葉」という意味で、何枚もの葉が重なっているように見えることに由来しています。厚みがありながらも驚くほどに軽やかな食感の生地で、甘酸っぱい苺とグランマルニエ*とバニラが香るカスタードクリームをはさみました。

*グランマルニエ…オレンジの果皮を原料としたリキュール。

※販売期間：3月1日（水）～4月30日（日）



●【リニューアル】ポワソンドブリル 4,560 円

フランスのエイプリルフールの習慣にちなんだ伝統菓子「ポワソンドブリル」が、リニューアルして登場します。魚型のブリオッシュフィユテ生地に、カスタードクリーム、苺、フランボワーズ、苺風味の生地をのせ、チョコレートの目で愛嬌のある表情に仕上げました。

パイ生地から、ブリオッシュ生地にバターを織り込んで作る「ブリオッシュフィユテ生地」に変更したことで、よりバターの芳醇な風味や、外はサクサク、中はふわとした軽い食感をお楽しみいただけるようになりました。

※販売期間：3月18日（土）～4月1日（土）



●【新作】マカロン（桜） 400 円

桜の香りが口の中に広がる、桜餅のような味わいのマカロンです。シロップ漬けた桜の花びらと日本酒をあわせた桜のジュレに、苺のガナッシュをあわせてはさみました。生地は緑色の部分には、塩味のある桜の葉のパウダーを練り込み、アクセントとして効かせています。

※販売期間：3月1日(水)～4月16日(日)



●【新作】アマンド ショコラ プランタン（3種 計21個入り） 2,400 円

ローストした香ばしいアーモンドを、春色のチョコレートで包みました。バニラ・抹茶・苺の3種類のフレーバーを、詰め合わせた春限定商品です。アーモンドと口どけなめらかなチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



＜オンラインショップ・通信販売 取扱商品＞

●【新作】シャルロット・オ・フーズ 4,968 円（直径約15cm）

“貴婦人の帽子”を模した「シャルロット」。フランス産の苺ピューレを使用したムースと、マダガスカル産の風味豊かなバニラビーンズが香るムースを重ね、帽子に見立てたふんわりとした食感のビスキュイ生地で包みました。なめらかな口当たりのムースと、軽い食感のビスキュイ生地は相性抜群です。



【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。

※商品お届け期間：3月1日(水)～4月30日(日)

※クール便（冷凍）でお届けいたします。

その他にも、この時期ならではのスイーツをご用意しております。(写真は一例です)



苺のミルクロール
(Pâtisserie GARGANTUA)



桜のタルト

(Cadeau GARGANTUA・オンラインショップ)



ベリーファームタルト

■パン

【販売期間】3月1日(水)～ ※商品によって異なります。

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

●【新作】ビジュー フレーズ 880 円

3色のグラデーションが目を引くクロワッサン生地で、苺のクリームとシャンパンに漬けたセミドライ苺を包み焼き上げました。バター風味豊かなバリッとした生地と口どけの良いやわらかなクリームによる食感のコントラストをお楽しみください。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】チェリー チェリーブロッサム 830 円

桜のクリームと4種類のチェリーを贅沢に包み、外はサクッと中はふんわりと焼き上げた、春にぴったりのブリオッシュです。使用するチェリーはグリオットチェリー、アマレナチェリー、ダークチェリー、サワーチェリーの4種類で、ブランデーやキルシュ、マラスキーノといった、それぞれの特徴に合うお酒に漬け込むことで奥深い味わいを引き出しています。表面にはキルシュのシロップとピンク色の粉糖をかけ、トッピングのサワーチェリーと糖衣がけしたアーモンドとともに華やかさを演出しました。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】ドライチェリーとクリームチーズのプチパン（5個入り） 730円

通常より多く水を加えてやわらかい口当りに仕上げたフランスパン生地に、ドライチェリーとクリームチーズを織り込みました。お食事パンとしてもおすすめです。
※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】ソシソン 860円

クロワッサン生地にコルニッションやオニオンソテー、マスタードをあわせたソース、あらびきソーセージをのせ、プレーンとマスタード入りのマッシュポテトを絞って焼き上げたあと、ハーブと黒こしょうをトッピングしました。パリパリとした食感のクロワッサン生地と、ジューシーなあらびきソーセージ、爽やかな風味のソースの組み合わせが、食欲をそそります。
※販売開始日：3月中に販売予定



その他、昨年ご好評いただいたパンも多数ご用意しております。(写真は一例です)



オニオン



アグリューム



パン・オ・ショコラ・オランジュ



桜あんぱん（2個入り）



パネトーネ ～フリーズ～

～2種類のフランス菓子が「ガルガンチュワ」に新登場します～

●カヌレ 480 円

外はバリッと音がするほどにカリカリで、中はふんわりもちっとした食感が特徴のカヌレは、伝統的なレシピをもとに3日かけて一つひとつ丁寧に作られています。口に広がるバニラとラム酒の華やかな香りとともに、生地ของ甘さとほろ苦い味わいを楽しめます。

※販売開始日：3月1日(水)～



●パルミエ 680 円

ブリオッシュフィユテ生地に自家製のバニラシュガーをかけて成形し、表面をキャラメリゼして焼き上げました。風味豊かなバター of 香りやバリッとした食感、素材の美味しさを味わえます。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



■惣菜

【販売期間】3月1日(水)～ ※商品によって異なります。

【販売場所】「Épicerie GARGANTUA」

●【新作】ビーンズサラダ／湯葉／ソルガムドレッシング 750 円 (100g)

「ガルガンチュワ」のリニューアルオープン時に登場して以来、ご好評いただいているビーンズサラダがさらに美味しくなって登場します。キヌアをベースに、ミックスビーンズと3種類の大根を混ぜたサラダに、シャキシャキとした食感のレタスと、京都府にある老舗湯葉専門店「湯葉弥」のくみあげ湯葉をあわせ、彩りと味わいをバージョンアップさせました。また、スーパーフードとして注目されている長野県産の穀物「ソルガム」を使った“食べるフレンチドレッシング”で調味し、これまでにない奥深い味わいや、さまざまな食感をお楽しみいただける満足感のあるサラダに仕上げました。

※販売開始日：3月1日(水)～



●【新作】ポテト／ウド／トンナートソース 650 円 (100 g)

春の山菜ならではの歯ざわりや苦味をお楽しみいただけるウドと、こんがりと揚げた甘味のあるポテトの相性が良い、温めてお召し上がりいただくサラダです。ワインビネガーとケッパーの酸味を効かせたトンナートソース*が、野菜の美味しさを引き立てます。

*トンナートソース…ツナとアンチョビにマヨネーズを加えた、イタリア料理で親しまれているソース。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】真鯛のチェスターフィールド ニューバーグソース 2,400 円

帝国ホテルで長年愛されているチェスターフィールド。ズワイガニを贅沢にあわせたベシヤメルソースを真鯛で包み、こんがりと焼き上げました。オマール海老の殻から作るアメリカヌソースに、濃厚なクリームと香り高いブランデーを加えて、奥深い味わいに仕上げたニューバーグソースとともにお召し上がりください。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】ロールキャベツ 1,650 円

甘味のあるキャベツで牛肉の旨味を閉じ込めたロールキャベツを、帝国ホテル伝統のコンソメスープとともにお召し上がりいただく一皿です。食べ頃を迎えるキャベツはコンソメスープで軽く煮て、食感もお楽しみいただけるように仕上げています。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】シーフードと筍のピラフ 2,300 円

貝の出汁を入れて炊いたバターライスに、あおさのりと野菜をあわせたピラフです。和風の味付けでソテーした筍、海老やムール貝、ズワイガニ、帆立貝を贅沢にのせて、春らしく彩りました。

※販売期間：3月1日(水)～4月30日(日)



●【新作】春の応援にぎやかセット 5,000 円

「ポテトサラダ」や「海老のフリッター ナッツ ハニー マヨネーズ」など、「ガルガンチュワ」で人気の惣菜やチーズ、サラミ、パンの6品をセットにしました。ご自宅でのスポーツ観戦のお供におすすめのオードブルセットです。

※販売期間：3月8日（水）～3月21日（火・祝）

※各日 10：30 より「エプスリー ガルガンチュワ」にてお渡しいたします。

※数量限定・商品お受け取り希望日の7日前までに要予約
（インターネットからも可能）



●ガルガンチュワサンドイッチ（桜） 15,120 円 ※6～8名様向け

4種類のサンドイッチ（ハム、スモークサーモン、チキンサラダ、カニサラダ）を、みずみずしいフルーツとともに詰め合わせました。サンドイッチは、東京料理長の杉本雄が開発した耳までやわらかく、しっとりとした食パン「W・E Bread（ウィー ブレッド）」を使用し、パンで作り上げたバスケットの蓋には、春限定のデザインとして桜の花の造形をあしらっています。お花見や春のイベントにおすすめの、特別なサンドイッチです。

※販売期間：3月1日（水）～4月30日（日）

※各日 11：00 より「エプスリー ガルガンチュワ」にてお渡しいたします。

※数量限定・商品お受け取り希望日の7日前までに要予約
（インターネットからも可能）



●KOTOBUKI 14,000 円

帝国ホテルのシェフがフランス料理の技術をもってお届けする、オリジナルのちらし寿司です。ご入学や長寿のお祝いなど、ご家族や大切な方の健康や幸せを思いながら過ごす様々なシーンにお召し上がりいただきたいという想いを込めて、「お祝い」や「長命」といった意味を持つ「KOTOBUKI（寿）」と名付けました。

フレンチドレッシングで味付けし、キヌアやもち麦を混ぜ込んだ食感も楽しめるバターライスに、レモンを加えることで爽やかな後味に仕上げ



ています。いくらや鮑、海老、燻製帆立貝、燻製サーモンがのった華やかな見た目は、晴れの日にはぴったりです。

※販売期間：3月10（金）～4月10日（月）、4月28日（金）～6月18日（日）

※各日11：30より「エписリー ガルガンチュワ」にてお渡しいたします。

※数量限定・商品お受け取り希望日の7日前までに要予約
（インターネットからも可能）