



2020年（令和2年）11月17日

年末年始もホテルの味をご自宅で！

新作「サミュゼ オードブル」 「帝国ホテル 洋風おせち料理」

本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」



左：ご自宅でワインやシャンパンとともに、ゆっくりと味わってお楽しみいただける
オードブルセット「サミュゼ オードブル」（飲み物は含まれません）

右：毎年ご好評いただいている「帝国ホテル 洋風おせち料理」

帝国ホテル 東京は、年末年始にホテルの味覚をご自宅でお楽しみいただける新作のオードブルセット「サミュゼ オードブル」と「帝国ホテル 洋風おせち料理」を、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」で完全予約制にて販売いたします。

どちらも、1890年の開業当初より本格的なフランス料理を提供してきた帝国ホテルが贈る、ご自宅で過ごす年末年始にぜひお召し上がりいただきたい商品です。

概要は次の通りです。

□サミュゼ オードブル（新発売）

「サミュゼ」とはフランス語で「楽しむ」を意味し、「ご自宅で過ごす年末年始を、帝国ホテルのオードブルとともに楽しみいただきたい」という想いを込めました。年末年始限定でお届けする2～4名様向けのオードブルセットです。1瓶まるごと



入れたキャビアや、フォワグラ、ずわい蟹といった贅沢な肉類や魚介を使用した冷前菜のほか、ガルガンチュワでご好評をいただいている帝国ホテル伝統のポテトサラダとサーモンマリネを盛り込み、肉厚でふっくらとした食感の真鯛を使用したミニサイズのフィッシュバーガーを添えました。ワインやシャンパンにもぴったりのオードブルセットです。

- 内容：
- ・キャビア（1瓶）
 - ・有頭海老のボイル
 - ・菜の花
 - ・ホタテ貝の燻製
 - ・オリーブ
 - ・ずわい蟹とブルグル*のサラダ
 - ・鴨の燻製
 - ・コルニッションとカクテルオニオン
 - ・パテ アンクルート
 - ・マーブル ボライユ テリーヌ
(フォワグラをはさんだきのこ入りテリーヌ)
 - ・アスピック カナール テリーヌ
(家鴨肉と野菜のゼリー寄せ)
 - ・ポテトサラダ
 - ・サーモンマリネ
 - ・ミニフィッシュバーガー
(真鯛のフライとキャベツのソテー、自家製のタルタルソースをほうれん草を練り込んだバンズではさんだバーガー)

*挽き割りにした小麦のことで、プチプチとした食感と高い栄養価が特徴です。

場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
価格： 15,000円(税込) (お重サイズ 11cm×21.8cm 2段)
販売個数： 1日5セット限定
販売方法： 店頭またはお電話、インターネットでのご予約
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/samuser.html>
※ご予約の変更・キャンセルは承っておりません。
ご予約受付期間： 11月16日(月)～12月14日(月) 15:00まで
お渡し期間： 12月26日(土)～1月3日(日)
お渡し方法： 店頭でのお渡し(11:00～19:00)

□帝国ホテル 洋風おせち料理

毎年ご好評をいただいている、開業当初より本格的なフランス料理を提供してきた帝国ホテルらしい工夫を凝らした洋風のおせちです。国産伊勢海老のボイルや白だしで炊き食感にこだわったあわび、肉厚で濃厚な味のたらば蟹などの贅沢な食材を使用した料理に、帝国ホテルで長年愛されている伝統料理「シーフードマリネ」をはじめとする洋風のメニューの数々を加えて、もみの木を使用した2段重に詰め合わせました。大小の2種類をご用意し、華やかな新年の席を彩ります。

内容： 洋風おせち料理(4～5名様用)

【一の重】

- ・国産伊勢海老の冷製 姿飾り
- ・いくら ・子持ち昆布
- ・あわびの白だし煮 肝添え
- ・ホタテ貝の燻製
- ・シーフードマリネ
- ・丹波産黒豆煮 ・ピクルス ・金柑のコンポート
- ・百合根の甘露煮 ・竹の子の煮染め ・グリーンアスパラガス
- ・たらば蟹 ・キャビア

【二の重】

- ・パテ ドカンパーニュのパイ包み ・ブリオッシュ
- ・合鴨のリエット ・海老と白身魚のテリーヌ
- ・仔牛のテリーヌ ・ホタテ貝のテリーヌ ・合鴨のスマーク
- ・フォワグラのテリーヌとパン デピス*のミルフィーユ
- ・ドライフルーツ ・スモークサーモン 野菜のマリネ添え



洋風おせち料理 (2~3名様用)

【一の重】

- ・国産伊勢海老の冷製 姿飾り
- ・キャビア ・たらば蟹
- ・グリーンアスパラガス
- ・竹の子の煮染め
- ・パテ ドカンパーニュの
パイ包み



- ・ドライランベリー ・海老と白身魚のテリーヌ
- ・ホタテ貝のテリーヌ ・仔牛のテリーヌ ・合鴨のスマーク

【二の重】

- ・あわびの白だし煮 肝添え ・シーフードマリネ
- ・フォワグラのテリーヌとパン デピス*のミルフィーユ
- ・ドライパイナップル ・ドライオレンジ
- ・スモークサーモン 野菜のマリネ添え
*スパイスを使用したパン

- 場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
- 価格： 4~5名様用 59,400円(税込) (お重サイズ 29cm角×2段)
2~3名様用 43,200円(税込) (お重サイズ 20cm角×2段)
- 販売方法： 店頭またはお電話、インターネットでのご予約
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/2021.html>
- ご予約受付期間： 11月13日(金)~12月25日(金) 15:00まで
- お渡し日： 12月31日(木)
- お渡し方法：
 - ・店頭でのお渡し (11:00~19:00)
 - ・配送(東京23区内のみ、送料1,100円・税込)
※配送のご予約は店頭またはお電話のみで承ります。
※11:00~17:00の間に順次お届けいたします。
(時間指定不可)

ご予約・お問い合わせ：ホテルショップ「ガルガンチュワ」

03-3539-8086 (10:00~19:00) ※11月17日現在