

2022年（令和4年）10月31日

この時期に美味しい洋梨やトリュフなどを堪能！  
**「ガルガンチュワ」冬のおすすめ商品**

・ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売開始日：11月1日（火）



朝食からティータイム、夕食までを彩るアイテムが登場

帝国ホテル 東京は、冬の季節に食べ頃を迎える食材を使った新作スイーツやパン、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」にて期間限定で販売いたします。

スイーツでは、時期ごとに品種を厳選してお作りする洋梨のケーキ「カジェット ポール」を販売するほか、パンでは、トリュフを贅沢に使用したブリオッシュ「トリュフ」など多彩なラインナップで販売いたします。また、東京料理長 杉本 雄が、“日常の食卓をよりスタイリッシュに彩っていただきたい”との想いを込めて創作する前菜「スティレ」でも、ズワイ蟹など冬の味覚をお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

## ガルガンチュワ 冬のおすすめ商品 概要

期 間 : 2022年11月1日(火) ~ 期間限定

※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

商 品 概 要 :  
・スイーツ 1種  
・ベーカリー 全5種  
・惣菜 全9種

新商品の詳細は、公式HPからもご覧いただけます。

[https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/gargantua\\_winter.html](https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/gargantua_winter.html)

詳細は以下の通りです。 ※価格はすべて消費税込

## ■スイーツ 1種

【販売期間】11月1日(火)～

【販売場所】「Pâtisserie GARGANTUA (パティスリー ガルガンチュワ)」

### ●【新作】カジェット ポワール 1,800円

フランス語で「籠」を意味するカジェット。洋梨のなめらかな口当たりと上品な甘さに、ローズマリーの爽やかさを活かしたジュレを取り合わせ、口どけの良い洋梨のババロワ、アールグレイの風味をアクセントにした生地を合わせました。素材の味わいが引き立つ香り豊かなケーキです。



## ■パン 全5種

【販売期間】11月1日(火)～ 終売日は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】トリュフ 1,560円

ブリオッシュフィユテ生地\*に、刻んだトリュフの入ったマッシュポテト、リコッタチーズをのせて焼き上げ、ブランデー漬けにしたトリュフとソテーしたポテトを飾りました。トリュフの芳醇な香りとともに、トリュフ、ポテト、チーズの絶妙なハーモニーが口の中に広がります。

\*ブリオッシュフィユテ生地…ブリオッシュ生地にバターを織り込んで作る、バターの豊かな香りとパリパリとした食感が特徴の生地です。



※販売期間：11月1日(火)～2023年1月5日(木)

### ●【新作】ポワール 930 円

ブリオッシュフィユテ生地に、バニラ風味の洋梨とココのあるカスタードクリームをのせて焼き上げ、白ワインの香る洋梨とキャラメリゼしたスライスアーモンドを飾りました。生地には、火を入れてとろけるような食感に仕上げた洋梨を、トッピングには果実そのものの食感を残した洋梨を使用することで、異なる食感と味わいをお楽しみいただけます。



※販売期間：11月1日(火)～2023年1月5日(木)

### ●マロン 800 円

ブリオッシュフィユテ生地で、濃厚な和栗クリームと刻んだ栗を包んで焼き上げ、葉をモチーフにしたラングドシャの飾りをあしらいました。隠し味のコーヒースロップが、口の中にほろ苦い余韻を残します。



※販売期間：11月1日(火)～

### ●パン・オ・ヴァン (4個入り) 680 円

赤ワインで仕込んだパン生地に、赤ワインに一晚漬けてやわらかくしたドライサラミと、くるみを入れて焼き上げました。ドライサラミの塩気やくるみの香ばしきは、チーズやお酒との相性も抜群です。



※販売期間：11月1日(火)～2023年1月5日(木)

### ●【新作】ノエルブラン 880 円

ホワイトクリスマスをイメージし、見た目や味わいに特別感を演出したクグロフです。ふんわりとしたブリオッシュ生地に、苺クリームとシャンパンに漬け込んだ苺を巻き込んで、サクサクとしたシュクレ生地とあわせて焼き上げています。



※販売期間：11月18日(金)～12月25日(日)

## ■惣菜（全9種）

【販売期間】11月1日(火)～ ※商品によって販売期間が異なります。

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

### ●【新作】スティレ 蟹／ポルチーニ／生ハム 1,500円

ズワイ蟹の旨味とポルチーニ茸の豊かな香りが魅力的な、華やかな見た目のタルトです。サクサクとした生地の上にのせた香草と塩味のある生ハムが、その他の素材の味わいを引き立てています。

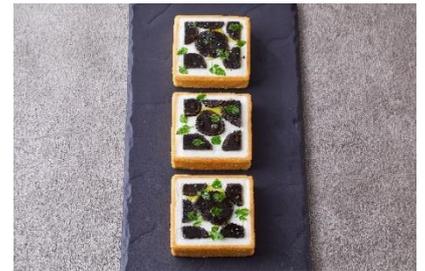
※販売期間：12月1日(木)～



### ●【新作】スティレ フロマーージュ／トリュフ 1,500円

芳醇な香りのトリュフとリコッタチーズを贅沢に使いました。タルト生地には、野菜を余すことなく使い旨味を閉じ込めた野菜ペーストを敷き詰めています。素材が織りなす“美味しさ”を感じていただけます。

※販売期間：12月1日(木)～



### ●【新作】オマール海老のグリル 4,000円

オマール海老1尾を爪まで使用した、魚介の旨味と風味を贅沢に味わえる一皿です。野菜とオマール海老の出汁をあわせた具沢山のソースとともに楽しみください。

※販売期間：11月1日(火)～



### ●【新作】ローストビーフ 西洋わさび添え 3,300円(100g)

やわらかいリブブロス肉のローストビーフです。コクのあるマデラソースに西洋わさびを合わせて、さっぱりとお召し上がりください。

※付け合わせの野菜は含まれておりません。

※販売期間：11月1日(火)～



### ●【新作】牛フィレ肉のステーキピラフ 3,000円

醤油ベースの和風ピラフに、やわらかい牛フィレ肉を和風のソースで香り豊かに焼き上げ、茸と一緒にのせました。メインディッシュとしてもおすすめの、食べ応えのある一品です。香ばしい風味のガーリックチップとともにお召し上がりください。

※販売期間：11月1日(火)～



### ●【新作】ポテトとアーティチョークのリヨン風 800円(100g)

ほっくりと揚がったポテトとアーティチョークに、じっくりソテーし甘味を引き出した玉ねぎをあわせてリヨン風に仕上げました。玉ねぎの優しい甘味を感じられる、シンプルな味付けで、ジャンルを問わずさまざまなお料理の付け合わせとしてもおすすめです。

※販売期間：11月1日(火)～



### ●【新作】小海老と柿の洋風白和え 1,000円(100g)

季節の食材(柿、栗、茸)を使った洋風の白和えです。ねりごまやオリーブオイルによる優しい味付けに、生ハムの塩味が効いています。トッピングしたヘーゼルナッツ(実、オイル)の香ばしい風味と食感もお楽しみください。

※販売期間：11月1日(火)～



### ●鹿のテリーヌ 900円

帝国ホテルの肉を専門に扱うセクション「ブッチャー」による、北海道産の蝦夷鹿肉を使用した自家製テリーヌ。しっとりとした食感と食べ頃を迎えるジビエの風味を堪能でき、これからの季節にぴったりです。

※販売期間：11月1日(火)～

● **【新作】フルーツロール 苺×苺 1,400円**

生クリームを絞ったホワイトブレッドに、甘酸っぱい苺を入れて巻いた、口当たりの軽いフルーツロールです。

※販売期間：11月1日(火)～

