

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2017年（平成29年）8月18日



今年はレストランにもハロウィンメニューが登場！
ホテルショップ「ガルガンチュワ」では
かぼちゃを使ったスイーツ・惣菜・パンや
ハロウィン限定パッケージ商品を発売

帝国ホテルのハロウィン

期間：10月1日（日）～10月31日（火）
※一部、9月1日（金）から



スヌーピーのハロウィンデザート ～スヌーピーとライナス、かぼちゃ畑に集合～

帝国ホテル 東京は、10月31日のハロウィンに向け、レストラン2店舗でハロウィンにちなんだメニューをご提供するほか、ご自宅へのお持ち帰り商品やギフト商品を本館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（日）から10月31日（火）まで、一部9月1日（金）から開始



日本でも秋の行事として定着してきたハロウィン。この秋も帝国ホテル 東京では、ホテルショップ「ガルガンチュワ」でハロウィンのシンボルでもあるかぼちゃを使用したケーキ・惣菜・パンや、ハロウィン限定パッケージのギフト商品を発売するほか、「パークサイドダイナー」と「インペリアルバイキング サール」のレストラン2店舗では新たにハロウィンにちなんだメニューをご提供いたします。

概要は次の通りです。

■帝国ホテルのハロウィン 概要

期 間： 10月1日（日）～10月31日（火）
※一部9月1日（金）から開始

□本館1階 カジュアルレストラン「パークサイドダイナー」

スヌーピーのハロウィンデザート ～スヌーピーとライナス、かぼちゃ畑に集合～

パークサイドダイナーでは、昨年より、スヌーピーや「ピーナッツ」の仲間たちをイメージしたオリジナルコース料理「料理長スヌーピーのレストランプラン」を提供しています。そこで9月1日からの2か月間は、スヌーピーとその友達ライナスのハロウィンにまつわるストーリーから生まれたハロウィン期間限定デザートをお楽しみいただけます。

- ・かぼちゃ畑をイメージした、チョコレートムース（写真：手前左）
- ・コウモリ型のチョコレートを添えたキャラメルシュークリーム（写真：奥）
- ・かぼちゃのクリームの上に、スヌーピーマカロン、ピスタチオのマカロンを添えたグラスデザート（写真：手前右）



期 間 : 9月1日(金)～10月31日(火)
ご提供時間 : 14:00～23:00(ラストオーダー)
料 金 : 1,600円 ※消費税込、サービス料別
お問い合わせ : TEL.03-3539-8046(直通)

□本館17階 「インペリアルバイキング サール」

ハロウィンフェア

ハロウィンのデコレーションが楽しい店内で、「小イカのトマト煮南瓜のソース」や、「ラビオリと南瓜のグラタン」など、ハロウィンをテーマにした料理やパン、デザート
の他、秋を感じていただけるメニューを中心にご用意いたします。

期 間 : 10月1日(日)～10月31日(火)
ご提供時間 : ランチ 11:30～14:30(ラストオーダー)
 ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー)
料 金 : 平日ランチ 大人 5,500円 / お子様 3,300円
 平日ディナー 大人 8,200円 / お子様 5,000円
 土日祝ランチ 大人 6,000円 / お子様 3,600円
 土日祝ディナー 大人 8,700円 / お子様 5,300円
※いずれも消費税込、サービス料別。お子様は4歳～12歳対象
お問い合わせ : TEL.03-3539-8187(直通)

□本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

期 間 : 10月1日(日)～10月31日(火)
営業時間 : 08:00～20:00
お問い合わせ : TEL.03-3539-8086(直通)

【ケーキ】

●かぼちゃのシフォンケーキ 810円(写真右)

かぼちゃ風味のシフォン生地を生クリームとかぼ
ちゃクリームをはさみ、キャラメリゼしたアーモ
ンドとヘーゼルナッツが香ばしいシフォンケー
キです。

●ハロウィン 864円(写真左)

かぼちゃ風味のクリームをタルト生地に入れて焼き上げ、チョコレートとキャラメル
のムースをかぼちゃの形に仕上げました。



【惣菜】

●シャリアピンパイ（ハロウィン）

2,700円（写真：左）

数量限定で、ジャック・オー・ランタン柄のシャリアピンパイをご用意いたします。

※販売期間：10月24日（火）～31日（火）

※シャリアピンパイ：帝国ホテルで生まれた

「シャリアピンスターキ」を基に作った、たまねぎの甘みとサクサクとしたパイ生地がおいしさを奏でる一品です。



●かぼちゃとシーフードのグラタン

1,296円（写真：右）

海老、帆立貝、イカを白ワインと共に加熱し、その煮汁を生クリームと合わせてグラタンソースに仕立てました。

【パン】

●かぼちゃのスコーン（4個入り） 648円

スコーン生地にかぼちゃのピューレを練り込み、アクセントにほんのり甘く煮詰めたかぼちゃを入れたスコーンです。



【ギフト商品】※通信販売、オンラインショップでも販売いたします。

●プレートチョコレート（ハロウィンパッケージ）

648円（ミルク9枚）※写真

1,080円（ミルク18枚）

口あたりなめらかな一口サイズのリトルチョコレートにハロウィン限定のデザインのパッケージをご用意いたします。



●クッキー詰合せ（ハロウィンパッケージ）

432円（かぼちゃ4枚）※写真

1,404円（かぼちゃ、チョコレート 各12枚）

かぼちゃの風味豊かなクッキーを詰合せました。ハロウィン限定のフレーバーです。限定パッケージと共にお楽しみください。

※9月1日（金）より販売開始

