



2021年（令和3年）6月15日

### ホテルはもちろんご自宅でも満喫できる 涼感あふれる夏スイーツ

場所： 本館1階 「パークサイドダイナー」  
ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
※一部商品はオンラインショップ・通信販売にて  
本館17階 「インペリアルバイキング サール」



「パークサイドダイナー」でご提供する「白桃とミルクのシェイプアイス」(左上)

「レモンとマンゴーのムース グリーンペッパー香るエキゾチックフルーツの  
ミネストローネ」(左下)

「ガルガンチュワ」で販売する「アイスバー」(右)

帝国ホテル 東京は、夏向けの商品として涼感あふれるデザートやスイーツを、館内レストランおよびホテルショップ「ガルガンチュワ」、ならびにオンラインショップ・通信販売にて、7月1日（木）より順次ご提供・販売いたします。



本館1階の「パークサイドダイナー」では、新作デザート2種類を7月よりご提供いたします。また、本館17階「インペリアルバイキング サール」のデザートコーナーでは、夏らしい爽やかなフレーバーを加えたジェラートをバラエティ豊かに取り揃えております。

また、ホテルショップ「ガルガンチュワ」では、新作の「アイスバー」4種類を7月より発売いたします。このほか、ご家庭でお楽しみいただける冷凍ケーキやアイスクリームなど、お取り寄せが可能な商品を順次販売いたします。

詳細は次の通りです。

### ■本館1階 オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

提供期間： 7月1日（木）～8月31日（火）

営業時間： 7：00～20：00（ラストオーダー 19：30）※6月15日現在  
当該メニューご提供時間は14：00～20：00

お問い合わせ： TEL. 03-3539-8046

メニュー概要： 以下の通り ※料金はすべて消費税込、サービス料別

### ●白桃とミルクのシェイブアイス 2,000 円

パークサイドダイナーの夏の恒例メニュー、シェイブアイス。今年のみずみずしい白桃とのハーモニーをお楽しみください。桃のソースをあしらったミルクシェイブアイスの下には、白桃のコンポートと清涼感のあるベルベヌ\*のゼリー、ラズベリーのシャーベットが。レモンピールを添えたメレンゲとドライラズベリーをトッピングしてご提供いたします。ベルベヌ\*・・・ハーブの一種（別名レモンバーベナ）



### ●レモンとマンゴーのムース グリーンペッパー香るエキゾチックフルーツの ミネストローネ 1,800 円

爽やかな味わいのレモンとマンゴーのムースに、ライムと金箔をちりばめたマンゴークリームとパイナップルのセシェ\*をトッピングしました。マンゴーやキウイ、パイナップルの果肉が入った、グリーンペッパー香るソースとともにお召し上がりください。

パイナップルのセシェ\*・・・薄く切って乾燥させたパイナップル



### ■本館 17 階「インペリアルバイキング サール」

昨年 8 月に新たなスタイルのブフェレストランとしてリニューアルした「インペリアルバイキング サール」。デザートコーナーでは、スタッフがお客様の好きなものを盛り付けます。ジェラートも昼は 8 種類、夜はさらに 2 種類を加えた計 10 種類のフレーバーをご用意し、さまざまな味わいをお好きなだけお楽しみいただくことができます。



ジェラートのフレーバー：

- ・ランチ（8 種類）  
バニラ、チョコレート、キャラメル、ブラッドオレンジ、ピスタチオ、ストロベリー、マンゴー、グレープフルーツ
- ・ディナー（10 種類）  
ランチタイムの 8 種類にラズベリー、抹茶を追加

営業時間と料金 : ・ランチ 11:00~15:00  
平日 8,800円 お子様 5,300円  
土日 11,000円 お子様 6,600円  
・ディナー 17:00~20:00  
平日 12,100円 お子様 7,300円  
土日 14,300円 お子様 8,600円  
※いずれも消費税込、サービス料別  
※4~12歳がお子様料金の対象です。  
※ご利用時間には制限がございます。

お問い合わせ・ご予約: インペリアルバイキング サール TEL. 03-3539-8187(直通)  
ご予約はWEBからも承ります。  
<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/>

### ■本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

営業時間: 10:00~19:00 ※6月15日現在  
お問い合わせ: TEL.03-3539-8086 (ガルガンチュワ直通)  
商品概要: 以下の通り ※価格はすべて消費税込

オンラインショップ: <https://shop.imperialhotel.co.jp>  
通信販売 お問い合わせ先: 0120-655044 (10:00~17:00)

### ●アイスバー【単品】各600円 / 【セット(4種各2個)】5,300円

1年以上にわたり試作を重ねて誕生した帝国ホテルのアイスバー。製菓技術者の国際コンクール「第9回 コッパ・デルモンド・デラ・ジェラテリア2020(ジェラート・ワールドカップ)」にて準優勝したパーティシェが、監修に携わっています。アイス部分とトッピングを組み合わせることによって、まるで一皿のデザートを食べているかのような満足感のある味わいをお楽しみいただけます。フレーバーは全部で4種類。食べやすいスリムな形状が特徴のアイスバーに、ホテルのロゴ入りチョコレートをあしらいました。



発売日と販売方法： ・ガलगンチュワ店頭  
単品のみ 7月1日（木）より販売  
・オンラインショップおよび通信販売  
セットのみ 7月20日（火）より発送

フレーバー：

① チョコレートピスタチオ

ベルギー産チョコレートを使用したチョコレートアイスクリームと、ピスタチオペーストを練り込んだピスタチオアイスクリームを組み合わせました。ほど良く濃厚な味わいと滑らかな口どけが特徴で、すっきりとした後味に仕上げています。また、アーモンド、ビスケットクランチ、ピスタチオを混ぜ合わせたチョコレートでコーティングしたトッピング部分が、食感のアクセントになっています。



② トロピカル

アルフォンソマンゴのシャーベットとココナッツミルクのアイスクリームを組み合わせました。マンゴの甘酸っぱさとココナッツミルクのまろやかな甘さが相性抜群のアイスに、マンゴとキウイフルーツの果肉をトッピングした、食べ応えのある一品です。



③ ラズベリーバニラ

ラズベリーシャーベットに、北海道産生クリームとマダガスカル産バニラを使用したバニラアイスクリームを組み合わせました。バニラの芳醇な味わいと爽やかなラズベリーシャーベットの絶妙なバランスに、トッピングされたピーチとストロベリーの果肉の豊かな風味が加わった一品です。



④ 宇治抹茶

宇治抹茶を使用したアイスクリームの中に、お餅のように柔らかい食感のフィリングを詰めました。ホワイトチョコレートのコーティングが味わいにまろやかさを、トッピングのアーモンドクランチやビスケット、フリーズドライの小豆が食感に軽やかさを与えています。



● **【オンラインショップ・通信販売限定】メロンのケーキ**

**（約15cm）4,500円**

カスタードクリームベースのメロンムースとスポンジ生地を交互に重ね、メロンの網目模様を表現したクレープ生地で美しい見た目に仕上げました。配送対応のみで販売する冷凍ケーキです。約10時間を目安に冷蔵庫で解凍後、24時間以内にお召し上がりください。

※ガルガンチュワ店頭での販売はございません。



商品お届け期間：7月1日（木）～8月31日（火）

● **【オンラインショップ限定】マンゴーとパイナップルのムースケーキ**

**（約15cm）5,400円**

マンゴームースとパイナップルムースを2層に重ね、マンゴーとパイナップル、クランベリーを散りばめました。上記の「メロンのケーキ」と同じく、配送対応のみで販売する冷凍ケーキです。

※ガルガンチュワ店頭での販売はございません。



商品お届け期間：8月1日（日）～9月30日（木）

## ■人気商品「アイスクリーム」

素材の風味を生かした、滑らかで口どけのよいアイスクリームは、一年を通じてご好評をいただいている商品です。バニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶、小倉の5種類を取り揃えています。

価格： 1個(120ml) 各 450円

販売方法： ・ガルガンチュワ店頭では単品のみ  
・オンラインショップ・通信販売ではセット（5種各2個、4,644円）のみ

また、熱伝導率が高い素材を使用した「アイスクリームスプーン」は、手の体温が伝わりアイスクリームを滑らかにすくえます。オリジナルの刻印が入っており、ご贈答用としてもおすすめです。

価格： アイスクリームスプーン(2本セット) 5,500円

