

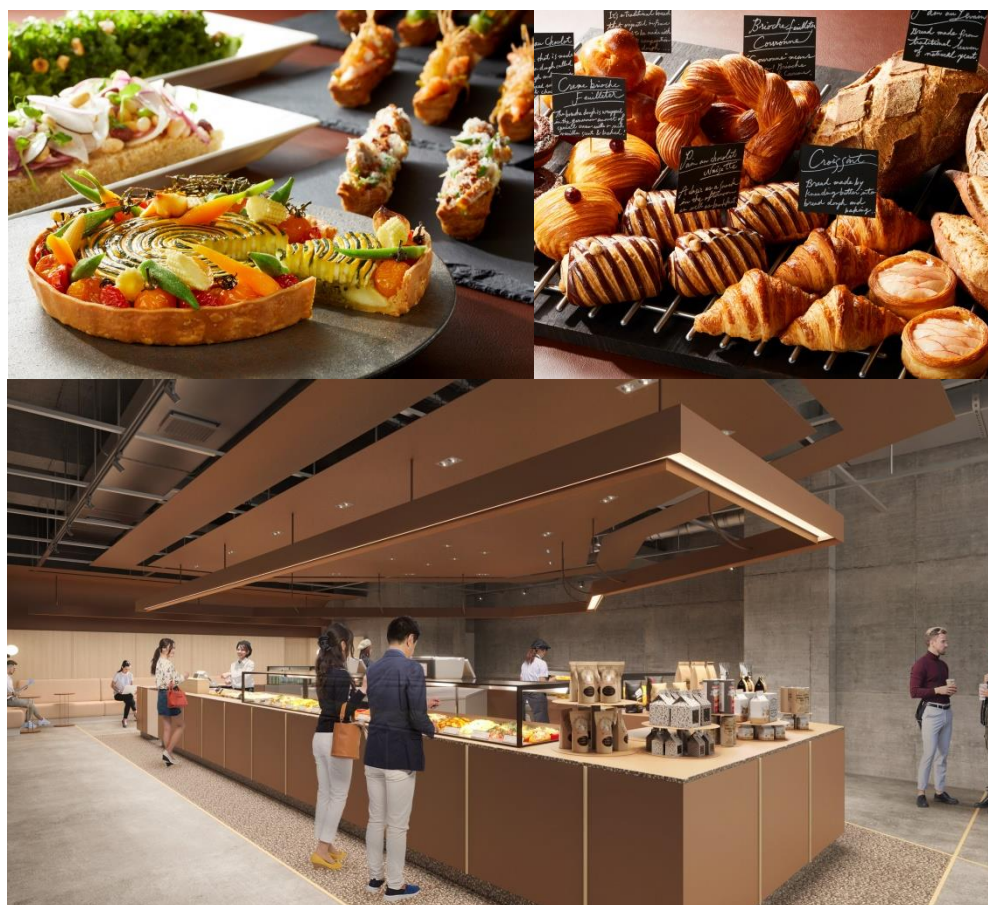


2021年（令和3年）10月26日

グランドフードショップへと進化 「ガルガンチュワ」リニューアルオープン

帝国ホテルプラザ1階に移転し、売場面積を大幅に拡張

2021年12月1日（水）10:00 リニューアルオープン



販売予定のデリカテッセン商品（写真上左）とベーカリー商品（写真上右）
「ガルガンチュワ」リニューアル後イメージパース（写真下）

2021年12月1日(水)、帝国ホテルのグルメショップとして約半世紀にわたって親しまれてきた「ガルガンチュワ」が、帝国ホテル 東京本館1階から、帝国ホテルプラザ1階へ移転し、リニューアルオープン。売場面積を大幅に増床し、テーマごとに3つのエリアに分類されたレイアウトで生まれ変わります。



「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年に日本におけるホテルショップの先駆けとして開店した「ガルガンチュワ」は、2021年11月に開店50周年を迎えます。

本格的なホテルの味をご家庭で楽しんでもらいたいという思いから、1971年当時に料理長を務めた村上信夫を中心に試行錯誤を行い、開業時には、ビーフシチュー、ローストビーフ、ハンバーグステーキ、コンソメスープ、パン、ケーキ、アイスクリーム等が並びました。その時代の日本は、銀座にファーストフードの1号店がオープンするなど、新たな食文化が幕を開けたばかり。その中で、ホテルの本格料理をお持ち帰りいただける「ガルガンチュワ」は、憧れのグルメショップとして人々を大いに驚かせ、楽しませ、輝きをもって迎えられました。半世紀の時を経て、今、「ガルガンチュワ」の新たな扉が開かれます。

東京料理長 杉本雄監修のもと、サステナブルな商品も取り揃えたデリカテッセン、伝統と革新を受け継ぐパティスリー、110年の歴史を持つベーカリーなど、調理の全部門が一体となって世の中に新しい憧れをつくりだしていきます。正統が生まれ変わるとき、そこにはいつも時代の先をゆく新しいスタンダードが誕生します。どうぞご期待ください。

ガルガンチュワ3つのエリア

デリカテッセン、ベーカリー、食料品エリアの「Épicerie GARGANTUA(エピスリーガルガンチュワ)」、フレンチペストリー、ショコラ、アイスクリームエリアの「Pâtisserie GARGANTUA(パティスリーガルガンチュワ)」、ホテルメイドの焼き菓子や、オリジナルの冷凍食品を扱う「Cadeau GARGANTUA(カドーガルガンチュワ)」。

お好みの3つのエリアすべてで帝国ホテルの洗練された美食をお持ち帰りいただける、グルメショップが誕生します。

ロゴやショッパーのリニューアルを行い環境に配慮した包材等を使用し、豊かな暮らしとサステナブルな未来へ貢献できる店舗としてまいります。

GARGANTUA

※ガルガンチュワの新しいロゴ

営業開始日 : 2021年12月1日(水)
営業時間 : 10:00~19:00
場所 : 〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1
帝国ホテルプラザ 東京 1階
お問い合わせ : ガルガンチュワ TEL. 03-3539-8086 (直通)

詳細は次の通りです。

帝国ホテルプラザ1階フロアに広がる3つのエリア

テイクアウトができる帝国ホテル

Épicerie GARGANTUA(エписリー ガルガンチュワ)

取扱商品： デリカテッセン、ベーカリー、グロサリー、いったつみとらどう
 ※コーヒー、紅茶のテイクアウトやコージーなイトインコー
 ナーを併設。

ご自宅で過ごす時間が増えたことにより、テイクアウトでの食事文化も文化として定着しました。その中で多くのお客様から頂戴したのは、『自宅では作れないホテルの料理人が生み出す美食を楽しみたい』というお言葉でした。50年にわたり、ホテルの味をご家庭で楽しんでいただけるよう研究してきたガルガンチュワが、吟味した素材を使い、シェフの技を存分に活かし、ホテルを訪れたときの感動をご家庭の食卓にお届けします。

伝統のメニューから、素材の旬を活かした料理、東京料理長 杉本雄の熱い思いから生まれた食材を無駄なく活用したサステナブルな一品や、体に優しいヴィーガンメニューなど、多様なメニューをご用意いたしました。また、お一人様の分量から手軽にご購入いただける計り売りのスタイルを新たに導入。熟練のシェフが焼き上げる素材の美味しさにこだわったベーカリー、ソーセージやチーズ等のグロサリーを取り揃えたエписリーでは、朝食、ランチ、ディナーと、贅沢なごちそうをご自宅で召し上がっていただけるテイクアウトコーナーとなっております。

フレンチ・ルネサンスの小説に登場する美食の巨人ガルガンチュワの名前にふさわしい、豪華さ、多彩さをお楽しみください。



宝石のような美しさ、すべてが帝国ホテルオリジナル Pâtisserie GARGANTUA(パティスリー ガルガンチュワ)

取扱商品 : フレンチペストリー、ボンボンショコラ、マカロン、
アイスクリーム、アイスバー など

「パティスリー ガルガンチュワ」では、帝国ホテルのパティシエによるオリジナル、ここでしか購入することができないオンリーワンの宝石スイーツが揃います。一粒からご購入いただけるボンボンショコラやマカロン、眺めるだけで心が躍るロマンチックなケーキなどが、長いカウンターテーブルを美しく彩ります。ご自分へのご褒美、大切な方へのサプライズの一品としてもご利用いただけます。



帝国ホテルのオリジナルが揃うギフトショップ Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)

取扱商品 : 焼き菓子、缶詰、レトルト食品、冷凍食品、ワイン、ギフト類
など

帝国ホテルの贈り物を全国にお届けしたいという思いから名付けた「カドー ガルガンチュワ」。素材と技法にこだわった焼き菓子や帝国ホテルオリジナルのレトルト食品や缶詰をご用意。1964年東京オリンピックを契機に、当時の料理長 村上信夫が開発・研究に情熱を注いだ冷凍技術は、1971年「ガルガンチュワ」誕生と同時に、帝国ホテルの伝統と格式に裏打ちされた高品質な美味しさを追求し、冷凍保存した料理の販売をスタートさせました。今回、ご自宅でコース料理を味わっていただけるような冷凍食品の世界を広げる新メニューが登場。遠方に住む大切な方への贈物やご自宅の常備品としてもご利用いただける商品を数多く取り揃えました。ワインやシャンパンもご用意しておりますので、デリカテッセンで選んだ料理に合わせて、今日のディナーは家で何を飲もうか、スタッフと語らいながら吟味する、そんな楽しみ方もお勧めいたします。

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

「帝国ホテルの味をご家庭で」というコンセプトのもと、1971年にホテルショップの先駆けとしてオープンしました。以来、変わらない味でご好評いただいている「ブルーベリーパイ」をはじめ、果実をふんだんに織り込んだフルーツケーキ「オーチャード」や、ホテルで愛され続ける「バターロール」、伝統の味をご家庭向けにアレンジした「ポテトサラダ」や「シャリアピンステーキ」などのシェフ熟練の技を活かした品々やギフト向け商品に加え、オリジナルグッズなども多数ご用意しております。

店名の「ガルガンチュワ」は16世紀フランスを代表する物語作家、フランソワ・ラブレーの小説に登場する美食家で大食漢の王様の名前にちなんだものです。



1971年開店当時