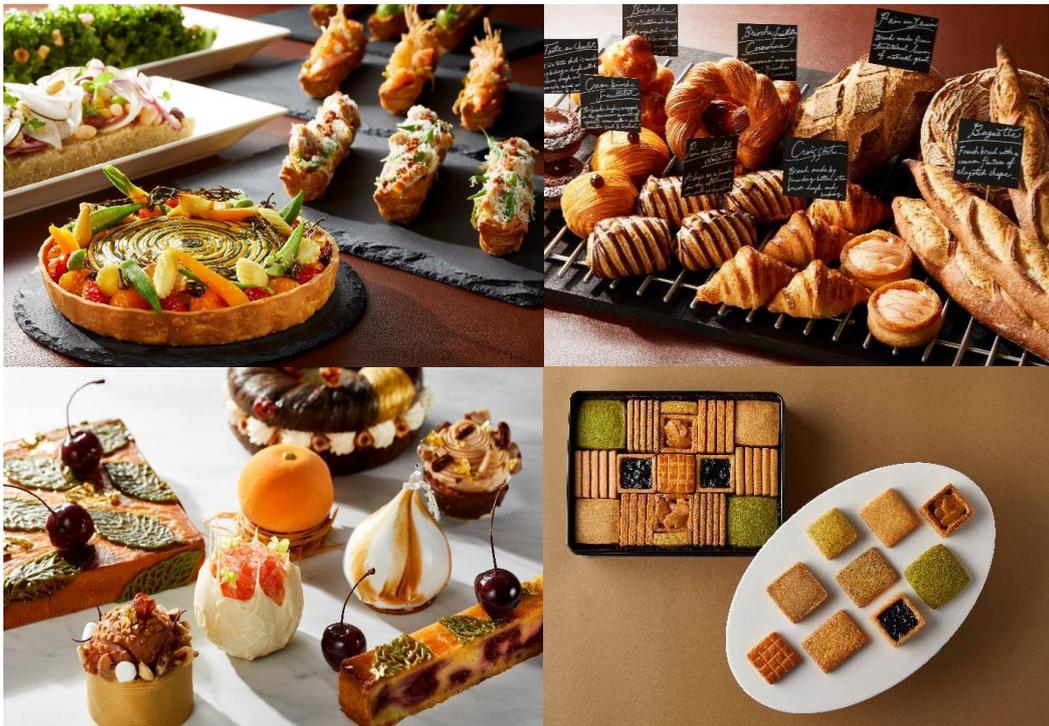


2021年（令和3年）11月29日

移転・リニューアルオープンに伴い、取扱い商品を刷新
ホテルショップ「ガルガンチュワ」
12月1日（水）からの新商品



【エピソード ガルガンチュワ】デリカテッセン（写真上左）・ベーカリー（写真上右）
【パティスリー ガルガンチュワ】 ケーキ（写真左下）、
【カドー ガルガンチュワ】帝国ホテル プレミアムクッキー缶（写真右下）

帝国ホテル 東京は、ホテルショップ「ガルガンチュワ」の移転・リニューアルオープンに伴い、12月1日（水）より新たに創作した新商品を多数発売いたします。



1971年に開店し、今年で50周年を迎えたホテルショップ「ガルガンチュワ」は、12月1日（水）に帝国ホテルプラザ 東京 1階に移転し、売場面積を大幅に拡張してリニューアルいたします。目的ごとに3つのエリアに分け、それぞれのエリアで帝国ホテルの洗練された美食やギフト商品をお持ち帰りいただけます。

また、店舗ロゴもリニューアルし、紙袋や包装紙、容器等も環境に配慮した素材に変更いたします。

リニューアルした「ガルガンチュワ」では、東京料理長 杉本雄プロデュースのもと、伝統と革新を受け継ぐ各調理分野のシェフ達が一丸となって、魅力ある商品の数々を発信していきます。

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)」は、帝国ホテル伝統のクラシックメニューをはじめ、杉本が考案した見た目も美しく、多様なライフスタイルにも合ったデリメニューや、110年の歴史を持つベーカリーの熟練シェフ達が杉本とともに創り上げる、素材の美味しさを突き詰めたパン等、贅沢なごちそうをご自宅でお楽しみいただけるテイクアウトコーナーとして皆さまをお迎えいたします。

フレンチペストリー、マカロン、ショコラなどのスイーツが揃う「Pâtisserie GARGANTUA(パティスリー ガルガンチュワ)」では、杉本の斬新な発想をパティシエが試行錯誤を重ねて具現化し、華麗さと特別感を追求した新商品をご提供いたします。マカロンやショコラは1個から購入できるほか、大きさの異なるギフト箱にお好みのフレーバーを詰め合わせることも可能です。

ホテルメイドの焼き菓子などを扱う「Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ)」には、ギフトにおすすめの新商品やエコバッグに加え、商品をご購入いただくことで発展途上国への支援につながるオリジナルボトル（水筒）などのグッズも販売いたします。また、新たに冷凍食品のコーナーも設けられ、お買い物の幅が広がりました。

詳細ならびに新商品の一部を次頁以降にご紹介します。（以下、価格表記は消費税込。）

～「ガルガンチュワ」リニューアルオープンにあたって～

来たる12月1日（水）、50年にわたり多くのお客様に愛されてきたホテルショップ「ガルガンチュワ」が、より洗練されたグランドフードショップとして生まれ変わります。この新店舗は、タワー館地下1階のレストランプロジェクトとともに、帝国ホテルの食に関する新たなチャレンジの場となります。



それぞれの調理分野において帝国ホテルの味を継承しつつ、次なるステージを目指すシェフ達とともに考案した“ここでしか出逢えない”バラエティに富んだ新商品を開発いたしました。

正統が生まれ変わるとき、そこにはいつも時代の先を行く新しいスタンダードが誕生します。これまでにない驚きや感動をお届けする新生「ガルガンチュワ」にご期待ください。

帝国ホテル 第14代東京料理長 杉本 雄

□Épicerie GARGANTUA(エписリー ガルガンチュワ)の新商品

「エписリー ガルガンチュワ」では、帝国ホテル伝統のクラシックメニューをはじめ、その時期ならではの素材の美味しさを味わえる料理や、ご自宅の食卓に華を添えるスタイリッシュなスペシャリテ、食材を無駄なく活用したサステナブルな一品、体に優しいヴィーガンメニューなど、杉本の熱い思いから生まれた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量り売りのスタイルを新たに導入。その他、熟練のシェフが杉本とともに考案した、味わうほどに素材の旨みを感じられるベーカリーや、ソーセージやチーズ等のグロサリーも取り揃えました。朝食、ランチ、ディナーと、贅沢なごちそうをご自宅でお召し上がりいただけます。

●スパイラル／シーズナルベジタブル 900円(1ピース)

サクサクとした食感の薄いタルトに、クミンやコリアンダーなどオリエントスパイスをアクセントにした野菜ペーストと野菜を、彩り鮮やかに飾って焼き上げました。野菜ペーストは「食材を余すことなく使う」というフランス料理の考え方にに基づき、野菜の端材とスパイスを合わせてつくったものです。

タルトの上に巻いているズッキーニによって見た目も華やかに仕立てています。



●ケールサラダ／ヘーゼルナッツ 800円(100g)

ケールとヘーゼルナッツをさっぱりとした味わいのドレッシングで和えた、ビタミンやミネラルが豊富なサラダです。ケールのほどよい苦みとヘーゼルナッツの食感を楽しめます。



●スティレ オマール／ラディッシュ 1,300円

オマール海老の濃厚な味わいと、ラディッシュの爽やかな香りが相性の良いタルトです。「スティレ」とは、フランス語で「スタイリッシュな」という意味で、食卓を華やかに彩っていただきたいとの想いを込めて創作いたしました。まるでレストランで提供されるような繊細で華やかな一品は、特別な日の食卓におすすめです。



●モビール チキン／シーザー 800円

サクサクとした軽い食感のパイ生地に、野菜ペースト、ローストしたチキンとインゲン豆、砕いたクリスピーベーコンとパルミジャーノ・レッジャーノ(チーズ)のすりおろしをのせ、シーザーサラダ風のマヨネーズソースで味をまとめました。「モビール」は、フランス語で「モバイル」の意味を持ちます。“片手で持ちながら気軽に食べられる”商品には、杉本の遊び心が感じられます。



●ヴィーガン フォカッチャサンド 1,200円

フォカッチャに、野菜のペーストを軽く塗り、スライスした人参、きゅうり、トマト、玉ねぎ、そしてアボカドを挟みました。野菜のジューシーさとアボカドのコクを味わえる一品です。動物性の食材を使用せず、マヨネーズも植物由来のものを用いています。



●バゲット・トラディション 450円

フランス産の小麦粉と水を一部使用し、低温で一晩熟成発酵させることで、濃厚で味わい深いバゲットに仕上げました。皮はバリッと、中はしっとりもっちりした食感。小麦本来の味わいを楽しめる飽きのこないパンです。料理との相性はもちろん、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。



●ジャンボン・フロマージュ 600円

フランス産の「レスキュールバター」を使用した香り豊かなクロワッサン生地で、ジャンボン(ハム)とベシヤメルソース、グリエールチーズ*を包んで焼き上げました。表面にはグリエールチーズとマリボーチーズ*をトッピングしています。食べ応えのあるハムとコクのあるチーズの味わいをお楽しみください。



*グリエールチーズ…スイスで最も生産量が多いと言われているハードタイプのチーズ。

*マリボーチーズ…デンマークを代表するセミハードタイプのチーズ。

●ピスターシュ 750円

香り豊かなイタリア産のピスタチオを使用しました。ピスタチオクリームとブランデー漬けのグリオットチェリー(さくらんぼ)を包んで焼き上げました。ピスタチオクリームの濃厚な味わいと、グリオットチェリーの爽やかな酸味との相性が抜群です。



●ポム 800 円

ブリオッシュ生地バターを折り込んで作るブリオッシュ
フィユテ生地のバリッとした食感や、大きめにカットした季
節の美味しいりんごとカソナード*の奥深い甘みを楽しめま
す。スライスしたシロップ漬けのりんごを飾り、可愛らしい
見た目に仕上げました。



*カソナード…サトウキビ 100%で作られるフランス生まれのブラウンシュガー。

□Pâtisserie GARGANTUA(パティスリー ガルガンチュワ)の新商品

「パティスリー ガルガンチュワ」では、杉本監修のもとペストリーシェフ達と創り
上げたオリジナルで、且つここでしか出逢えないオンリーワンのスイーツが揃います。
1個からご購入いただけるボンボン ショコラやマカロンに、眺めるだけで心が躍るロマ
ンチックなケーキの数々が長いショーケースを美しく彩ります。ご自分へのご褒美、大
切な方へのサプライズの品としてもおすすめです。

●クレモンティーヌ 1,800 円

本物の“みかん”と見間違えてしまうような驚きのスイー
ツです。低温で皮ごと煮込んだみかんのコンフィ(砂糖漬
け)と生のみかんの果肉を、柑橘類の果汁で固めたのちに
ムースで包み、ホワイトチョコレートでコーティングしま
した。



みかんそのものを食べているかのようなフレッシュな味わいをお楽しみください。

●ガトー バスク (ピース) 1,400 円 / (ホール) 約 18×18 c m 6,000 円

フランス・バスク地方で親しまれている伝統菓子をモダン
なスタイルでお届けします。アーモンドクリーム、カス
タードクリーム、チェリージャムをクッキー生地で包んで
焼き上げ、葉を模したチュイル*で飾り付けました。キル
シュに漬け込んだ自家製のチェリーがアクセントとして効
いています。果実の酸味とアーモンド生地などの甘味との調和がとれた焼き菓子です。



*チュイル…薄くサクサクとした食感が特徴のフランスのクッキー生地

●サントノレ 1,600円

ピスタチオの味と形を表現したケーキです。ピスタチオクリームを閉じ込めて焼き上げたパイ生地に、さらにピスタチオクリームを絞り、苺ジャム入りのシューをトッピングしました。まるで本物のピスタチオのような見た目の飾りは、ピスタチオの殻を象ったホワイトチョコレートの中にピスタチオの実を入れて作りました。



●SHIRO 酒粕シフォン 1,500円

酒粕を使用したシフォン生地でベルガモット*クリームをサンドし、チョコレートでコーティングしました。

上部には線状のベルガモットクリームを施し、名前のおり美しい「SHIRO（白）」の世界を表現しました。口に入れると酒粕のほのかに甘い香りとベルガモットの爽やかな香りが広がります。



*ベルガモット…イタリアを原産とするミカン科の柑橘類

●マカロン 400円（1個）／全10種

「ガルガンチュワ」のマカロンが、杉本のプロデュースにより、裏面に金箔を施した華やかなデザインに進化しました。トラディショナルなフレーバーのほか、素材本来の甘みや香りをお楽しみいただける季節のマカロン、そして料理を思わせるような新感覚の“生マカロン”などが揃います。



〈マカロン ギフト箱〉5個用 400円、10個用 500円、20個用 900円

●ボンボン ショコラ 450 円 (1 個) / 全 9 種
5 種類の定番フレーバー (「ショコラ」「テノワール」「フランボワーズ」「カフェ」「ノワゼット」) に、杉本とシェフ ショコラティエ 市川幸雄が創作した 4 種類の新フレーバー (「ピスターシュ」「バナヌ」「シトロン」「ヴァニユ」) を加えた全 9 種類を販売します。



帝国ホテルのショコラは、一つずつ手作業で仕上げています。また、素材も厳選しており、中でも「ヴァニユ」は、10 年熟成させた稀少なマダガスカル産バニラビーンズを使用しました。ショコラ 1 粒の中で、ショコラティエの技が創り出す奥深い美味しさをご堪能いただけます。

〈ショコラ ギフト箱〉 5 個用 400 円、10 個用 500 円、15 個用 500 円

□Cadeau GARGANTUA (カドー ガルガンチュワ) の新商品

帝国ホテルの贈り物を全国にお届けしたいという想いから名付けた「カドー ガルガンチュワ」。厳選した素材とホテルで長年受け継がれる技法によって作られた焼き菓子や、帝国ホテルオリジナルのレトルト食品や缶詰などを多数ご用意しました。遠方に住む大切な方への贈り物やご自宅の常備品としてもご利用いただけます。

●帝国ホテル プレミアムクッキー缶 7,300 円 (9 種 計 54 個入り)

厳選した素材で仕上げた 9 種類のプレミアムなクッキーを、帝国ホテル旧本館の設計者フランク・ロイド・ライトが好んだ市松モチーフに見立てて詰め合わせました。「ガルガンチュワ」の开店以来愛されてきた「ブルーベリーパイ」をイメージしたクッキーなど、バラエティ豊かな味わいをお楽しみいただけます。



●帝国ホテル エコバッグ 2,000 円

(サイズ：縦 330 mm×幅 460 mm×高さ 220 mm)

※サイズに持ち手は含まれません。

「ガルガンチュワ」のロゴをプリントしたシンプルなデザインのエコバッグは、様々な用途でお使いいただけます。



●Miir ワイドマウスボトル (473ml) 5,600 円

Miir (ミアー) 製のボトルに「ガルガンチュワ」のロゴを入れました。

Miir は発展途上国の支援につながる「Giving project」*という取り組みを行っており、本商品もその対象となります。

*Giving project…収益の一部を、交通手段や教育、清潔な水が手に入らない地域や人々をサポートする非営利団体に寄付する Miir 独自の取り組み。



●帝国ホテル オリジナル冷凍食品 ※商品によって価格が異なります。

リニューアルオープンに伴い、既存の冷凍食品に加え新商品 12 品を追加してご用意いたします。前菜からメイン料理、そしてスイーツまで取り揃えた幅広いラインナップの中には、「野菜カレー」や「ブルーベリーパイ」など、帝国ホテルで永く愛され続けてきたメニューも含まれています。手軽にお召し上がりいただける冷凍食品ですが、お好みで数種類を組み合わせていただくと、コース仕立てでお楽しみいただけます。ご自宅でのお祝いの日の食卓などにもぜひご活用ください。



※写真左から「アスピック ド レギューム～野菜のゼリー寄せ～」 「野菜カレー」
「オマール海老のフリカッセ」 「ブルーベリーパイ・アップルパイ」

■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。

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。

| | | |
|----------------|---|--|
| 移転・リニューアルオープン日 | : | 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 タワー館 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) |