



2020年(令和2年)7月27日

とらや×帝国ホテル 特製あんぱんを今年も期間限定で販売

『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』（2種類詰め合わせ）

販売期間： 8月1日（土）～8月31日（月）

販売場所： 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュウ」
本館地下1階 「とらや 帝国ホテル店」



写真＝「とらや」製の餡を包み、帝国ホテルのベーカリーで焼き上げた
『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』

帝国ホテル 東京は、本館地下1階の帝国ホテルアーケードに店舗を構える老舗和菓子屋「とらや」とのコラボレーション商品として、『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』を今年も期間限定で販売いたします。



帝国ホテル 東京と「とらや」は、2012年11月より毎年コラボレーション商品を販売し、おかげさまで大変ご好評をいただいております。

『帝国ホテル 特製あんぱん-夏-』は、「とらや」製の白餡、御膳餡（こし餡）を使用し、それぞれの餡に合わせて特別に仕込んだフランスパンやパン・オ・レ生地を用いて、毎日ホテル内のベーカリーで焼き上げます。

ホテルショップ「ガルガンチュワ」および「とらや 帝国ホテル店」で期間・個数限定で販売いたします。また、期間中「とらや 帝国ホテル店」では、お買い上げ後に、隣接する「虎屋菓寮」店内でもお召し上がりいただけます。



ホテルショップ「ガルガンチュワ」は「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て以来、惣菜やパン、スイーツなど、帝国ホテルのシェフが考案した伝統の味を継承しながら、ご利用目的に合わせてさまざまな商品をご用意しております。

「とらや 帝国ホテル店」は、本館地下1階 帝国ホテルアーケード内の喫茶併設の和菓子屋です。

商品の概要は次の通りです。

■帝国ホテル 特製あんぱん-夏- (2種類詰め合わせ) 概要

販売期間： 8月1日(土)～8月31日(月) ※各日数量限定
価 格： 1,080円(2種各1個入り、消費税込)
商品内容： 夏をイメージし、貝殻をモチーフとしたパン生地で包んだ2種類のあんぱん(白餡、御膳餡)を1個ずつ爽やかなレモン色の箱に詰め合わせました。

●「白餡」

レモンピールを加えた白餡を、バターを折り込んだフランスパンの生地で包んで焼き上げました。白餡とレモンピールのハーモニーがさわやかなサクッとした食感のあんぱんです。

●「御膳餡」(こし餡)

日本酒と合わせたこし餡を、バターを折り込んだパン・オ・レ生地で包み、ケシの実をふってふんわりと焼き上げました。

販売場所： ホテルショップ「ガルガンチュワ」(本館1階)
営業時間： 8:00～20:00
※7月27日(月)現在、営業時間を11:00～18:30に短縮しています。
お問い合わせ： TEL 03-3539-8086(直通)

とらや 帝国ホテル店(本館地下1階 帝国ホテルアーケード内)

営業時間： 月～土 10:00～19:00

日・祝 10:00～18:00

お問い合わせ： TEL 03-3597-2077(直通)

*両店舗共、正午から販売いたします。

■とらや 帝国ホテル店 店舗概要

室町時代後期に京都で創業し、5世紀の永きにわたり和菓子屋を営み続けてきた「とらや」。2004年8月に、帝国ホテル本館地下1階の帝国ホテルアーケード内にオープンしました。黒を基調とした内装で、落ち着いた雰囲気の中お買い物をお楽しみいただけます。「とらや 帝国ホテル店」に隣接する喫茶スペース「虎屋菓寮」では、季節の生菓子はもちろん、葛切やあんみつなどもお楽しみいただけます。

営業時間：

とらや 帝国ホテル店 月～土 10：00～19：00
日・祝 10：00～18：00

虎屋菓寮 月～土 11：00～18：30（ラストオーダー 18：00）
日・祝 11：00～17：30（ラストオーダー 17：00）

お問い合わせ： TEL 03-3597-2077（直通）

