

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2019年（令和元年）8月30日

インペリアルクリスマス2019

開業 130 周年記念ケーキ「Truffe 『S』」を含む 7 種類のクリスマスケーキを発売

本館 1 階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約・変更承り期間： 10月15日（火）～12月15日（日）15:00まで

お渡し期間： 12月21日（土）～12月25日（水）



開業 130 周年を記念した、杉本 雄 東京料理長によるクリスマスケーキ
Truffe 『S』 2019

帝国ホテル 東京は、帝国ホテルの味をご家族や親しい方とのお集まりでお楽しみいただけるよう、大きさや味わいなどをさまざまに取り揃えたクリスマスケーキ、惣菜、パンを、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売いたします。



毎年ご好評をいただいているクリスマスケーキは、定番の「ブッシュ・ド・ノエル」や生クリームショートケーキなどに加え、本年4月に東京料理長に就任した杉本雄によるトリュフを使用した開業130周年記念ケーキ「Truffe『S』2019」や、二段重ねの苺のショートケーキ「^{シャルモン}Charmant」などの新作ケーキをご用意いたします。

このほか、クリスマスにちなんだ菓子として、お酒に漬けたドライフルーツを生地に練りこんだドイツの伝統的なクリスマス菓子「シュトレン」なども販売いたします。

また、クリスマス限定の惣菜メニューでは、前菜5種を盛り合わせた「クリスマスオードブルバリエ」や、毎年人気のメニュー「ローストチキン」、「ローストターキー」もご用意いたします。

概要は次の通りです。

■ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約・変更承り期間： 10月15日（火）～12月15日（日）15：00まで

お渡し期間： 12月21日（土）～12月25日（水）

※ホームページからのご予約*も可能です（12月15日（日）15：00まで）

*クレジットカード決済にて承ります。

※価格はいずれも消費税込

《ケーキ》

●^{トリュフ}Truffe『^{エス}S』2019 10,000円（6～8名様用）
【18cm】 ※100個限定 ★2019年新作

東京料理長の杉本雄が手がけたクリスマスケーキを初めて販売いたします。パティシエではなく“料理人がつくるクリスマスケーキ”というコンセプトのもと、旬の高級食材であるトリュフをケーキの素材としました。トリュフの入ったダコワーズ生地に、キルシュ香るホワイトチョコレートと合わせたクリームでダークチェリーをはさみ、チョコレートムースで包んだ「フォレノワール」風のケーキです。

ケーキの上部には、トリュフのムースを閉じ込めたチョコレートでできた大きなトリュフを飾り、枝や枯葉、鳥の羽を模したチョコレートで森を表現し、さらにスライスした本物のトリュフも添えて芳しく豪華に仕上げました。



なお、名称の「S」には、5つの想いが込められています。

Sugimoto	杉本より
Sincérité	誠意を込めて
Saint	聖なる夜に
Spécial	特別な
Surprise	驚きを・・・

●^{シャルモン} Charmant 20,000円 (10~12名様用)

【下段直径18cm、上段直径12cm】

★2019年新作

フランス語で「チャーミングな」を意味する可愛らしいピンクのケーキは、帝国ホテル伝統の苺のショートケーキを2段に重ねた新作です。苺とピンク色のマカロン、チョコレート飾りをつけて華やかに仕上げた、パーティー向けのケーキです。



●ブッシュ・ド・ノエル 5,700円 (8~10名様用) 【26cm】

フランスの伝統的なクリスマスケーキを、帝国ホテルに伝わるレシピでお届けします。コーヒー風味のバタークリームにほどよく煮詰めたキャラメルを加え、ふんわりとしたスポンジ生地で巻いたロールケーキを、バタークリームで切り株の形にデコレーションしました。砂糖菓子のサンタクロースとキノコをかたどったメレンゲ、マカロンを添えています。



●ハートフル“ノエル” 2,200円 (2名様用) 【10cm】 (写真左)

※12月1日(日)より販売

年々人気が高まっている2名様用の小型ケーキ。リングピローを模したデザインはそのまま、今年はいわゆるリニューアルしました。苺とりんご「紅玉」のコンポートを包んだホワイトチョコレートムースのケーキです。中央には同じコンポートをなめらかなルビーチョコレートのクリームで包み、ハート型に仕上げました。



- メテオール 900円(1個1名様用) 【直径6cm】 (写真右)
 ※12月1日(日)より販売
 ★2019年新作

表面を黒いグラスサージュで仕上げた、星の流れる夜空をイメージしたムースケーキです。チョコレート生地にマスカルポーネムースを重ね、洋梨(ル レクチエ)のコンポートを閉じ込めた栗のムースをのせました。栗の甘みと洋梨のさっぱりとした風味をお楽しみいただけます。

- クリスマスショートケーキ

＜生クリーム＞ (写真は15cm)

(2～3名様用) 【12cm】 4,400円、

(4～6名様用) 【15cm】 5,400円、

(6～8名様用) 【18cm】 6,900円

＜チョコレートクリーム＞ (写真は12cm)

(2～3名様用) 【12cm】 4,400円、

(4～6名様用) 【15cm】 5,400円



しっとりとしたスポンジ生地に苺をはさみ、生クリームで美味しさを閉じ込めたクリスマスショートケーキは、毎年不動の人気ナンバーワン。お客様からリクエストの多いチョコレートクリームのショートケーキもご用意いたします。

《惣菜》

- クリスマス オードブルバリエ 7,300円(4名様用)

パーティーにおすすめの5種類の前菜(蟹のシャルロット、海老のエスカベッシュ、ポテトサラダ、合鴨のスモーク、パテドカンパーニュ)の盛り合わせです。



- ローストチキン 7,500円(4～5名様用)

肉質の柔らかさとジューシーさが特徴の国産ハーブ鶏を使用し、さらにローズマリーで風味付けをし、じっくりと焼き上げました。

※付け合せの野菜は含まれません



- ローストターキー 20,000円(約10名様用)

欧米ではクリスマスの食卓に欠かせない一品です。熟練の技で焼き上げた香ばしいターキーに、付け合せの温野菜を添えました。クランベリーソースとともにお召し上がりください。

●蟹とほうれん草のキッシュ 2,500円

ずわい蟹とほうれん草を使用したクリスマス限定のキッシュです。



《パン》

●シュトレン 大 4,800円 小 1,800円 (写真左) * 配送可

※11月15日(金)より販売

お酒に漬けたドライフルーツを生地に練りこんだドイツの伝統的なクリスマス菓子です。日持ちが長く、ご贈答にもおすすめです。



●ヌス シュトレン 4,400円 (写真右) * 配送可

※12月1日(日)より販売

「ヌス」とはドイツ語でナッツの意味。ローストしたヘーゼルナッツが入ったフィリングを巻き込んで焼き上げ、シナモン風味のアイシング(砂糖のシロップ)でコーティングしました。

●パネトーネ 2,200円 * 配送可

※12月1日(日)より販売

日持ちの良いイタリアの代表的なパン菓子。長時間発酵により、柔らかく香り良く仕上げた生地ドライフルーツを加えて焼き上げました。



ご予約・お問い合わせ

ガルガンチュワ 03-3539-8086 (8:00~20:00)

ホームページからのご予約も承ります。 <https://www.imperialhotel.co.jp/>

(クレジットカード決済にて承ります)