



2023年（令和5年）9月6日

煌めくクリスマスシーンにふさわしい上質な味わいを

インペリアルクリスマス 2023 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

ご予約承り期間：10月16日（月）～お受取り日の5日前18：00まで
商品お渡し期間：12月16日（土）～12月25日（月）



2023年のクリスマスは、お集まりを華やかに盛り上げる真紅のケーキと
食品ロス削減も意識したケーキをご用意

（左）左から「Couronne de Noël」、クローヌヌ ド ノエル「The Lobby Rose」、ロビー ローズ「Truffe 『S』 2023」、トリュフ エス
（右上）シュトレン （右下）ボンボン ショコラ「ノエル」

帝国ホテル 東京は、ホリデーシーズンを帝国ホテルの味とともに楽しみいただける商品として、多種多様なクリスマスケーキや惣菜、チョコレート、クリスマスブレッドを、ホテルショップ「ガルガンチュワ」にて12月16日（土）から25日（月）まで販売いたします。（ご予約承り期間：10月16日（月）～お受取り日の5日前18：00まで）



帝国ホテル 東京では、毎年、定番と新作のクリスマスケーキを取り揃えて販売しています。

2023年は、東京料理長の杉本雄が手掛ける、ヨーロッパ産黒トリュフを贅沢に使用した「**Truffe 『S』 2023**」、クリスマス時期に本館ロビーを彩る真紅のバラの装花を模った「**The Lobby Rose**」、クリスマスらしい真っ赤なデコレーションが華やかな「**Couronne de Noël**」の新作3種と、毎年ご好評いただいている「**クリスマスショートケーキ**」「**ブッシュ ド ノエル**」の定番2種をご用意いたします。

お集まりの場にふさわしいメニューとして、杉本監修の「**黒毛和牛のローストビーフ**」、ワインやシャンパンのお供にぴったりの「**クリスマスオードブル**」など4種の惣菜をご用意。

ギフトにおすすめのアイテムとしては、クリスマスシーズン限定で販売する新作のボンボン ショコラ「**エピス**」「**フレーズ**」と、それらをボックスに詰めた「**ボンボン ショコラ 『ノエル』**」、ドライフルーツをふんだんに使用した「**シュトレン**」や、クリスマス限定BOXに入れてお届けするイタリアのクリスマスブレッド「**パネトーネ**」などをご用意いたします。

なお、今年も環境への配慮として、クリスマスケーキのデコレーションやパッケージは、プラスチック素材を極力使用せずお届けいたします。

概要は次の通りです。

ロイヤルクリスマス 2023 概要

- 販売場所： 帝国ホテルプラザ 東京 1階
ホテルショップ「ガルガンチュワ」
- ご予約承り期間： 10月16日（月）～お受取り日の5日前 18：00 まで
- 商品お渡し期間： 12月16日（土）～12月25日（月）
- ご予約・お問い合わせ： ・クリスマスご予約専用ダイヤル 03-3539-8026
(受付時間 10:00～18:00)
・ホームページからのご予約も承ります。
(クレジットカード決済にて)

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/hotelshop/special/imperial_xmas.html

※インペリアルクラブ会員、インペリアルクラブ グレース会員のご予約は10月2日（月）より開始いたします。

※一部商品のご配送も承ります。

※価格はすべて消費税込

《ケーキ（全5種）》

●【新作】^{ロビーローズ}The Lobby Rose 70,000円 ※15台限定

【内側 ショートケーキ直径15cm、外側 チョコレート直径 約24cm】

帝国ホテルを象徴する赤いバラのロビー装花（写真右）を模った華やかなクリスマスケーキです。一つ一つ手作りにした約100個のホワイトチョコレートの赤バラで飾ったカバーを開けると、苺をふんだんに使用した純白のショートケーキが現れます。サプライズ感のある華やかなケーキはホームパーティーにぴったりです。バラはもちろん、ビターチョコレートで作った台もお召し上がりいただけます。



●【新作】^{トリュフ エス}Truffe『S』2023 27,000円 ※70台限定
【長さ 約18cm、高さ 約7cm】

東京料理長 杉本雄が手掛ける、ヨーロッパ産黒トリュフを使用した贅沢なクリスマスケーキ「^{トリュフ エス}Truffe『S』」の第5弾です。

“焼き菓子と生菓子の間”のチョコレートケーキというコンセプトを継承し、食べる部分によって異なる味わいをお楽しみいただけるよう、ケーキの中心部分には滑らかなトリュフクリームを詰め、その周りにバナナケーキ、テリーヌショコラ、チョコレートクランチ、ドライいちじくやナッツ類を配しています。表面をパリパリとしたカカオのパイ生地で覆うことで、内側のやわらかい食感とのコントラストもお楽しみいただけます。



第5弾は、より素材の味わいを追求。バナナケーキに浸み込ませたりドライフルーツを漬け込むお酒に、イタリア ピエモンテ州で古くから造られる、赤ワインベースの「バローロキナート」を使用し、さらなる味わいの調和を図りました。

また、ラグジュアリーとサステナビリティの両立を目指す試みとして、バナナケーキには「もったいないバナナプロジェクト*」の製品を使用し、食品ロス削減も意識したクリスマスケーキに仕上げました。



～^{トリュフ エス}「Truffe『S』2023」に込めた想い～

第5弾となる^{トリュフ エス}「Truffe『S』2023」は、第4弾のコンセプトや味わいを踏襲しながらも、より素材の味わいにこだわりました。今回使用した「バローロキナート」は、イタリア ピエモンテ州で古くから造られる貴重なお酒です。時間の経過とともに美味しく変化する食材であるトリュフやチョコレート、バナナとも相性がよく、より熟成した奥深い味わいに仕上げています。また、バナナケーキには、食品ロス削減を目指した「もったいないバナナプロジェクト*」の製品を使用しました。

^{トリュフ エス}「Truffe『S』2023」が社会的課題に目を向けるきっかけになってほしいという想いを込めて、ラグジュアリーとサステナビリティを両立させたクリスマスケーキをお届けいたします。



第14代東京料理長 杉本雄

*「もったいないバナナプロジェクト」は、株式会社ドールが実施している“フルーツ埋め立て廃棄を2025年までにゼロにする”目標達成のための取り組みです

(<https://dolesunshine.com/lp/jp/mottainaibanana/>)。「Truffe(トリュフ)『S(エス)』」では、通常商品と同じ品質で美味しく食べられるのにも関わらず、規格外として一般の方に販売できなくなってしまった廃棄バナナを活用した「冷凍ハイランドバナナスライス」を使用しています。

● **【新作】^{クーロンヌ ド ノエル} Couronne de Noël 3,000 円 (2~3 名様用) 【直径 12cm】、
1,500 円 (1 名様用) 【直径 6cm】**

苺のコンポートとピスタチオのムースを苺のムースで覆い、アーモンド風味の生地と合わせました。表面は赤いグラサージュで艶を出し、クリスマスリースをイメージしたホワイトチョコレートを飾りました。

雪の結晶や華やかな赤色でクリスマスらしさを演出したケーキは、2サイズをご用意いたします。



● **ブッシュ ド ノエル 6,000 円 (8~10 名様用) 【長さ 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などを添えて可愛らしく仕上げました。



● **クリスマスショートケーキ <生クリーム>**

(2~3 名様用) 【直径 12cm】 5,300 円

(4~6 名様用) 【直径 15cm】 6,500 円

(6~8 名様用) 【直径 18cm】 8,000 円

しっとりとしたスポンジ生地に苺を挟み、生クリームで美味しさを閉じ込めた、不動の人気ナンバーワンを誇るクリスマスケーキです。クリスマスの楽しさがあふれるデコレーションパーツはすべてお召し上がりいただけます。



《惣菜（全4種）》

●黒毛和牛のローストビーフ（500g） 25,000円

2021年の発売以降、オンラインショップでご好評いただいている東京料理長 杉本監修の「黒毛和牛のローストビーフ」を、今年もクリスマスメニューとして数量限定で販売いたします。ランプ肉は、赤身でありながらほどよい脂肪分があるため、柔らかく肉の旨味を堪能でき、お子様からご年配の方まで美味しくお召し上がりいただけます。マデラソースと、簡単な調理方法でより本格的な味わいをお楽しみいただけるレシピを添えてご用意いたします。



※付け合わせの野菜は含まれておりません。

※本商品は冷蔵品です。「カドー ガルガンチュワ」では、専用の木箱に入れた冷凍品をご贈答用として通年で販売しております。

●クリスマスオードブル 25,000円（2～4名様用）

帝国ホテル伝統のメニューをはじめ、クリスマスにふさわしい見た目も華やかなオードブルは、ワインやシャンパンとの相性も抜群です。キャビアは1瓶まるごと入れ、お好みに合わせてアレンジをしながらお召し上がりいただけます。



●蟹とほうれん草のキッシュ 3,000円（直径15cm）

ずわい蟹とほうれん草を使用したキッシュです。コクのあるふんわりとしたアパレイユと、蟹の旨味をお楽しみいただけます。



●ローストチキン（さつま若しゃも） 9,900円（4～5名様用）

鹿児島県の地鶏として長年親しまれている「さつま若しゃも」を使用した、特別なローストチキンです。適度な歯ごたえと、“まるやか”と表現されるほどのやさしい味わいが特徴のさつま若しゃもに、ローズマリーで風味を付け、じっくりと焼き上げました。



※付け合わせの野菜は含まれておりません。

クリスマスギフトしてもおすすめのアイテム

《チョコレート》

●【新作】ボンボン ショコラ「ノエル」 3,200円（2種 計5個入り）

単品価格：「エピス」500円「フレーズ」500円

※12月1日（金）より販売

赤と緑のクリスマスカラーと金粉で仕上げた2種のボンボン ショコラ「エピス」「フレーズ」を詰め合わせたクリスマス限定のボックスです。ギフトにぴったりのボックス入りのほか、ご自宅用に1個からお買い求めいただけます。



「エピス」は、ヘーゼルナッツのプラリネに5種類のスパイス（シナモン、ジンジャー、カルダモン、アニス、クローブ）を合わせた“ジンジャークッキー”をイメージしたショコラで、ほどよいスパイスの香りとザクザクとした食感をお楽しみいただけます。

「フレーズ」は苺のコンフィチュールと練乳のガナッシュを合わせた“いちごミルク”をイメージしたショコラで、甘酸っぱい苺とコクのある練乳という相性の良い味わいとなめらかな口どけをお楽しみいただけます。

《パン (全3種)》

●シュトレン 大 6,048 円 / 小 2,052 円 * 配送可

※11月17日(金)より販売

夏頃からお酒にじっくり漬けたドライフルーツをバター風味のしっとりとした生地に練り込んだ、ドイツの町・ドレスデンの伝統的なクリスマス菓子です。毎年登場を心待ちにするファンも多い帝国ホテルのシュトレンは、フルーツをふんだんに使用しており、日持ちがするのでギフトにもおすすめです。薄くスライスして少しずつお召し上がりいただくと、時間とともに生地とドライフルーツがなじみ、味の変化もお楽しみいただけます。



●ヌス シュトレン 5,000 円 * 配送可

※12月1日(金)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。

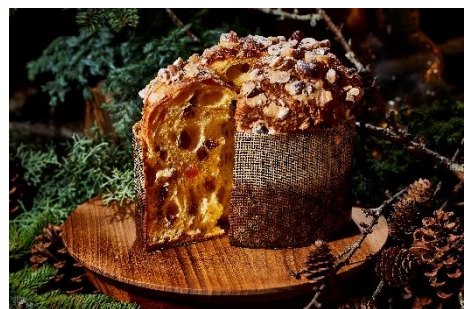


●パネトーネ 3,800 円 * 配送可

※12月1日(金)より販売

季節の素材を用いて、通年で展開をしているパネトーネ。クリスマスシーズンは、厳選した素材で仕上げたクラシックタイプのパネトーネを、さらに美味しくリニューアルし、クリスマス時期だけの化粧箱に入れてお届けいたします。

生地は「パネトーネ」発祥の地であるイタリアの潮流を取り入れ、オレンジペーストやグランマルニエを練り込んですっきりと爽やかな後味に仕上げました。生地に混ぜたマスカットレーズン、オレンジピール、レモンピールはマルサラ酒に漬け込んで味わいを引き立てています。表面にはマカロン生地をかけて、アーモンドとヘーゼルナッツをトッピング。よりリッチな味わいをお楽しみいただけます。



オンラインショップ・通信販売限定商品

帝国ホテルの味を気軽にお取り寄せできる帝国ホテル オンラインショップ・通信販売では、クリスマス限定商品3点を販売いたします。ギフトとしてもおすすめです。

ご注文承り期間： 11月1日（水）～12月8日（金）

商品お届け期間： ・ケーキ2種 12月12日（火）～12月25日（月）

・ローストチキン 12月16日（土）～12月25日（月）

※通信販売では日付のご指定がない場合、12月23日（土）にお届けいたします。

ご注文・お問い合わせ： ・オンラインショップ <https://shop.imperialhotel.co.jp>

・通信販売 0120-655044（10:00～17:00）

●【新作】フリュイルージュ・ヴァニュー 6,588円（4～5名様用）

【直径14.5cm】（冷凍でのお届け）

4種のベリー（ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリー、カシス）のムースに、マダガスカル産バニラシーズが入った芳醇なムースを合わせ、色鮮やかなグラサージュでコーティング。4種類のベリーとピスタチオを飾りました。甘さ控えめで上品な味わいです。



※冷蔵庫に約10時間入れて解凍してお召し上がりください。

●クリスマスマロン 6,372円（4～5名様用）

【直径14.5cm】（冷凍でのお届け）

渋皮栗のダイスカットを生クリームと合わせ、スポンジ生地で挟んだ毎年人気のケーキです。仕上げに、濃厚な和栗クリームを絞り、渋皮栗や生クリーム、ナッツ、チョコレートで飾り付けました。



※冷蔵庫に約10時間入れて解凍してお召し上がりください。

●ローストチキン（みちのく清流どり） 8,532円（4～5名様用）

（冷蔵でのお届け）

ローズマリーが香る、岩手県産のみちのく清流どりを使ったローストチキンです。1時間以上かけてじっくりと焼き上げることで、外は香ばしく中はしつとりと仕上げました。



※付け合わせの野菜は含まれておりません。