



2019年（令和元年）12月17日

この冬お届けする、体も心もあたたまる料理をご提案  
オールデイダイニング「パークサイドダイナー」  
**冬の“あったか”セレクション**

ホテルショップ「ガルガンチュワ」  
**あたたかメニュー**



心も体も温まる料理の数々

帝国ホテル 東京は、寒い季節にぴったりの体も心もあたたまるメニューを、本館1階  
オールデイダイニング「パークサイドダイナー」および本館1階 ホテルショップ  
「ガルガンチュワ」で販売いたします。



本館1階のオールデイダイニング「パークサイドダイナー」は、みゆき通りに面した  
窓から季節の移ろいが感じられるホテルのオールデイダイニングです。この冬は、肉、  
魚介、野菜の濃厚なうま味がたっぷり詰まった洋食で皆さまをお迎えいたします。

また、本館1階のホテルショップ「ガルガンチュワ」では、冬にご自宅でお楽しみい  
ただきたい、惣菜、パン、デザートの間限定商品を販売いたします。

観劇やショッピングの前後、お仕事帰りにぜひお立ち寄りくださいませ。

## ■冬の“あったか”セレクション（レストラン）

場 所： オールデイダイニング「パークサイドダイナー」

期 間： 2020年1月6日（月）～2月29日（土）

提供時間： 11:00～23:00

※料金は、消費税込み・サービス料別

お問い合わせ： パークサイドダイナー 03-3539-8046（直通）

〈冬の定番メニュー〉

### ●伝統のビーフシチュー ベーカリーシェフ厳選の3種のパンを添えて 4,200円

フォン ド ヴォーとデミグラスソースをベースに、  
香味野菜やワインを加えてじっくり煮込んでまろや  
かなコクと香りをお楽しみいただけるホテル伝統の  
ビーフシチュー。国産牛のばら肉の表面を焼いて香  
りを引き出し、ゆっくり時間をかけて煮込むことで  
とろける食感に仕上げました。

パンは、ベーカリーシェフが料理に合わせ3種のパ

ンを厳選しご用意。ホテル伝統の味とともに楽しみください。



※赤ワインとベリーを用いた「パン オ ヴァン フリュイ」と「マロンとヘーゼルナッツのプチパン」、クルミが入った「プチ デザミ ノア」。

またビーフシチューと相性の良い赤ワインとチーズのセット（追加料金 2,600 円）もお楽しみいただけます。

### ●オニオングラタンスープ 1,500 円

毎冬パークサイドダイナーで人気の定番スープです。じっくりと火を入れた玉ねぎの甘みと帝国ホテル特製のコンソメブイヨンの旨味をお楽しみいただける、帝国ホテルらしいクラシカルな一品。スープととろけるチーズの相性は抜群です。出来立ての熱々をお召し上がりください。



### 新メニュー

### ●サフランが香る “あったか” シーフードチャウダー 3,500 円

魚介からたっぷりとした出汁にサフランとオレンジを加え、サラリとした見た目ですが濃厚に仕上げたチャウダーです。ココットに盛った野菜や、海老、帆立などの魚介類に注いで、スープ仕立てでお召し上がりいただきます。お仲間とのシェアもおすすめてです。



### 新メニュー

### ●チーズフォンデュで楽しむ “あったか” ごろごろ

### 野菜のスキレットとプロシエット 2,400 円

レンコン、アンディーブ、芽キャベツ、ラディッシュなど食べ応えのある野菜は、クミンをきかせて香り豊かに仕上げています。



こちらにとろりと溶けた濃厚な4種のチーズソース（グリュイエール、モッツァレラ、チェダー、ブルー）をかけてお召し上がりいただきます。

※チーズソースは、オリーブオイルベースのバーニャカウダソースに変更できます。

### ●ベリーベリーチョコレートクレープ

時間：14:00～23:00（ラストオーダー）

料金：1,900円

内容：ご好評をいただいているクレープの新作は、ココアをベースにしたそば粉入りクレープ生地にカスタードクリームを重ね、苺の王様あまおうや野苺、ラズベリー、ブラックベリー、あまおうのソースとアーモンド、ピスタチオをたっぷりのせました。キャラメルソースとチョコレートアイスクリーム、ホイップクリームの3種のトッピングとともに、お好みのスタイルでお召し上がりいただきます。



### ■あたたかメニュー（お持ち帰り商品）

場所：ホテルショップ「ガルガンチュワ」

開店時間：8:00～20:00

※価格は、消費税込み

お問い合わせ：ガルガンチュワ 03-3539-8086（直通）

### 惣菜

#### ●スモークサーモンのクリームパスタ 2,000円

1月20日（月）～2月29日（土）

スモークサーモンと海老の旨味を感じるクリームソースをフェットチーネに絡めてお召し上がりください。



### ●仔牛のカツレツ “コルドンブルー” 3,300 円

1月20日（月）～2月29日（土）

ハムとグリュイエールチーズを包んだ仔牛のカツレツです。焦がしバターを加えたホテル伝統のデミグラスソースがよく合う人気メニューです。

※（画像）付け合わせのアボガドのムニエルはスナックプエンドウのソテーに変更となります。



### パン

#### ●コンテチーズのプチパン 700 円（4個入り）

1月1日（水・祝）～2月29日（土）

すりおろしたコンテチーズを練りこんで、ヘーゼルナッツを加えています。そのままでももちろん、温めるとさらに香ばしいチーズの香りが立ちのぼるプチパンです。



### スイーツ

#### ●クレープシュゼット 1,300 円

1月6日（月）～2月29日（土）

カスタードクリームをはさんだクレープに、オレンジ果汁、カラメル、オレンジリキュールが入った、ココのあるソースを合わせたホットデザートです。

※電子レンジで温めてお召し上がりください。





## ● ショコラフォンデュ 7,200 円

1月11日（土）より

ガナッシュを包んでカカオニブをまぶしたパート ド フリュイ\*<sup>1</sup> や、カカオニブをまぶしたギモーヴを、溶かした温かいチョコレートにからめてお召し上がりいただく新スタイルのショコラです。



数種類のビターチョコレートブレンドしてカカオニブと金箔でデコレーションしたチョコレートは、キッチンウェアブランド「ル・クルーゼ」\*<sup>2</sup> 社のココット入り。器ごと電子レンジで温めれば濃厚なチョコレートソースに。フォンデュとしてお楽しみいただくほか、チョコレートソースを付けてしばらく置けば、再び固まってビターチョコレートでコーティングをしたショコラに仕上がります。

- 数 量 : パート ド フリュイ 6 個 (3 種各 2 個)  
 ギモーヴ 6 個 (2 種各 3 個)  
 チョコレートソース (電子レンジ対応ココット入り) 1 個

フレーバー名称	特長
紅茶&レモン	アールグレイティー風味のガナッシュを、レモンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
珈琲&ラズベリー	珈琲とキャラメル風味のガナッシュを、ラズベリーのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
抹茶&ミカン	抹茶風味のガナッシュを、ミカンのパート ド フリュイで包み、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ バニラ	バニラ味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。
ギモーヴ ショコラ	チョコレート味のギモーヴに、カカオニブをまぶしました。

\*1 フルーツピューレを固めたゼリー



「ル・クルーゼ」…フランス生まれの世界的キッチンウェアブランド。1925 年、北フランスフレノワ・ル・グランに創業。フランスの伝統的な製法を守りながら、世界中の食文化やトレンドに沿った革新的な商品を生み出している。